

# Restauration scolaire - Ville de Berlaimont

## Menus du 14 mars au 20 mai 2022

Légende :



REGIONAL



BIO



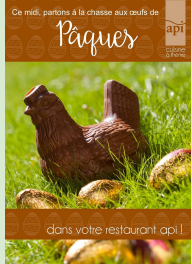


VEGETARIEN



LABEL



lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars	lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
JUS D'ORANGE COUSCOUS AUX 2 VIANDES <b>SEMOULE BIO</b> PETITS SUISSES SUCRÉS	<b>REPAS ITALIEN</b> SALADE ITALIENNE LASAGNES A LA BOLOGNAISE FEUILLE DE CHÊNE TIRAMISU 	<b>CAROTTES RAPÉES BIO</b> À LA VINAIGRETTE <b>PANÉ FROMAGER</b> <b>FRITES FRAÎCHES</b> PETITS POIS AU JUS <b>KIWI BIO</b>	<b>FILET DE COLIN MSC</b> SAUCE CITRONNÉE RIZ JAUNE <b>CHOU-FLEUR BIO</b> PERSILLÉ TOMME POMME	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS ÉMINCÉ DE POULET AUX POIVRONS TORSADES GOUDA <b>BANANE BIO</b>	<b>DUO TOMATES ET CONCOMBRES BIO</b> À LA VINAIGRETTE <b>BOULETTES DE SOJA</b> A LA TOMATE RIZ A LA MEXICAINE TOMME <b>DONUTS AU CHOCOLAT</b>	ABRICOT AU SURIMI STEAK HACHÉ AUX ÉPICES ITALIENNES <b>FRITES FRAÎCHES</b> SALADE <b>FROMAGE BLANC FERMIER</b>	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE <b>FILET DE LIEU MSC</b> À LA DIEPPOISE BOULGOUR GRATIN DE <b>COURGETTES BIO</b> MOUSSE À LA NOIX DE COCO
lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars	lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
SALADE DE PÂTES AU PESTO RÔTI DE PORC AUX SPECULOOS <b>RIZ BIO</b> BRUNOISE DE LÉGUMES <b>POIRE</b>	VELOUTÉ DE LÉGUMES CASSOLETTE DE LA MER RIZ PILAF <b>HARICOTS VERTS BIO</b> BEIGNET AU CHOCOLAT	TABOULÉ A LA MENTHE <b>BOEUF</b> À LA HONGROISE PENNE TRIO DE POIVRONS KIRI <b>BANANE BIO</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> <b>OMELETTE</b> AUX FINES HERBES <b>POMMES GRENAILLES</b> <b>POËLÉE DE LÉGUMES</b> <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> AU LAIT	FEUILLETÉ AU FROMAGE <b>SAUTÉ DE PORC</b> A LA DIJONNAISE <b>POMMES GRENAILLES</b> <b>CAROTTES AU JUS</b> <b>POMME</b>	<b>SALADE DE TOMATES AU MAÏS</b> <b>TORTELLINI</b> <b>RICOTTA ET ÉPINARDS</b> <b>FLAN AU CARMEL</b>	SALAMI ET CORNICHONS <b>FILET DE COLIN MSC</b> SAUCE PROVENCALE <b>SEMOULE BIO</b> PIPERADE DE LÉGUMES SALADE DE FRUITS	<b>ANIMATION CH'TI</b> 
lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril	lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
FEUILLETÉ HOT DOG SAUTÉ DE DINDE A LA MOUTARDE PENNE PÔLÉE DE LÉGUMES <b>KIWI BIO</b>	<b>CAROTTES RAPÉES</b> AU CITRON BOULES DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS <b>POMMES FONDANTES</b> CHAMPIGNONS À LA CIBOULETTE YAOURT AROMATISÉ	OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE COLIN MEUNIÈRE BLÉ BROCOLIS AU BEURRE <b>ORANGE BIO</b>	<b>CÉLERI RÉMOULADE</b> <b>LASAGNES VÉGÉTARIENNES</b> AUX LÉGUMES <b>SALADE LIÉGEOIS AU CARMEL</b>	MACÉDOINE DE LÉGUMES <b>SAUTÉ DE PORC</b> AU THYM <b>RIZ BIO</b> FONDUE D'ÉPINARDS FRUIT DE SAISON	<b>SALADE MEXICAINE</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>FRITES FRAÎCHES</b> <b>SALADE BIO</b> <b>COOKIE AUX PÉPITES</b> DE CHOCOLAT	CONCOMBRES À LA MOZZARELLA <b>ÉMINCÉ DE BOEUF</b> AUX CHAMPIGNONS <b>MACARONI BIO</b> PETITS SUISSES AUX FRUITS	ROSETTE ET CONDIMENTS GRATIN DE <b>POISSON MSC</b> RIZ AUX PETITS LÉGUMES BANANE
lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril	lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
SALADE COLESLAW <b>COQUILLETES BIO</b> SAUCE AUX 3 FROMAGES <b>POIRE</b>	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER SALADE BABYBEL <b>COMPOTE BIO</b>	CRÊPE AU FROMAGE DINDE MARENGO <b>RIZ BIO</b> YAOURT AUX FRUITS	<b>REPAS DE PAQUES</b> 	QUICHE LORRAINE BOULES DE BOEUF À LA PROVENÇALE <b>PENNE BIO</b> SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON	VELOUTE DE COURGETTES <b>FILET DE LIEU MSC</b> À L'ARMORICAINE PURÉE DE <b>BROCOLIS BIO</b> TIRAMISU AUX SPÉCULOOS	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> À LA MAYONNAISE <b>PIZZA MARGHERITA</b> FEUILLE DE CHÊNE <b>KIWIS BIO</b>	RADIS CROQ EN SEL <b>SAUTÉ DE PORC</b> À LA DIJONNAISE BLÉ FAÇON PILAF NAVETS CARAMELISÉS YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS

Les produits issus de l'agriculture biologique, régionaux ou labellisés sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

