

Restauration scolaire - Ville de Berlaimont

Menus du 23 mai au 7 juillet 2022

api

Légende :



REGIONAL



BIO




VEGETARIEN



LABEL



lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai	lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
PÊCHE AU SURIMI ÉMINCÉ DE DINDE AUX POIVRONS SEMOULE LÉGUMES À L'ORIENTALE GOUDA PETITS SUISSES AU SUCRE	CONCOMBRES À LA CIBOULETTE MARMITE DE POISSON MSC RIZ CRÉOLE JULIENNE DE LÉGUMES EMMENTAL MOUSSE A LA MANGUE	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION	CAROTTES AU MAÏS AIGUILLETES DE POULET A LA FORESTIÈRE COQUILLETES EMMENTAL RÂPÉ FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES A LA MOZZARELLA FILET DE MERLU MSC AU CURRY RIZ FAÇON PILAF BROCOLIS CUISINÉS EDAM DONUTS AU SUCRE	STEAK HACHÉ AU POIVRE POTATOES FEUILLE DE CHÊNE MIMOLETTE SALADE DE FRUITS FRAIS	MELON PANE DU FROMAGER BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES TOMATE RÔTIE CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT
lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin	lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE PÂTES AUX LÉGUMES DU SOLEIL EMMENTAL RÂPÉ FRAISES AU SUCRE	SALADE DE TOMATES HAUT DE CUISSE DE POULET FRITES FRAÎCHES FEUILLE DE CHÊNE EDAM CRÊPE AU SUCRE	SALADE VERTE À LA MIMOLETTE BURGER DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE RIZ AUX LÉGUMES PETITS POIS AU JUS CRÈME VANILLE	OEUF DUR À LA MAYONNAISE FILET DE POISSON MSC BLÉ CUSINÉ AUX OIGNONS FONDUE DE COURGETTES TOMME SMOOTHIE AUX FRUITS DE SAISON	HACHIS PARMENTIER SALADE CAMEMBERT CRÈME DESSERT AU CAMEL	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET AUX ÉPICES ITALIENNES TORSADES EMMENTAL RÂPÉ PÊCHE	CONCOMBRES BULGARES FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE RIZ PILAF POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	PASTEQUE BOULETTES VÉGÉTALES A LA SAUCE TOMATE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT FERMIER AUX FRUITS
lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin	lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
LUNDI DE PENTECÔTE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON OMELETTE AU FROMAGE POMMES DE TERRE À L'AIL HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS	REPAS A THEME DUCASSE AMÉRICAIN JAMBON FRITES FRAÎCHES GAUFRE CHANTILLY 	FILET DE HOKI À LA NORMANDE PURÉE DE POMMES DE TERRE FONDUE D'ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MELON	SALADE AU MAÏS ÉMINCÉ DE PORC LA DIJONNAISE RIZ AUX LÉGUMES HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	TOMATES PERSILLÉES HAMBURGER FRITES FRAÎCHES LAITUE EDAM TARTE AU SUCRE	JAMBON BLANC SAUCE MAYONNAISE SALADE DE PÂTES A LA MOZZARELLA MINI BABYBEL GLACE	BONNES VACANCES !
lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin				
CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE SAUCISSE GRILLÉE GRATIN DAUPHINOIS SALADE CARRÉ FRAIS YAOURT AROMATISÉ	TOMATE AU SURIMI SAUTÉ DE DINDE AUX ÉPICES MEXICAINES MACARONI PIPERADE DE LÉGUMES FROMAGE ANANAS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE SEMOULE RATATOUILLE EMMENTAL FRAISES CHANTILLY	PASTEQUE LASAGNES AUX LÉGUMES GRATINÉS SALADE GLACE				

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

bonnes
VACANCES!