

Restauration scolaire de Berlaimont

Menus du 1er Septembre au 21 Octobre 2022

Légende :



lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
		MACÉDOINE DE LÉGUMES BOULES DE BOEUF A LA TOMATE BLÉ FACON PILAF PIPERADE BRIE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES BULGARES FILET DE LIEU A L'INDIENNE RIZ GRATIN DE COURGETTES EDAM YAOURT AROMATISÉ	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS POULET BASQUAISE RIZ EDAM PASTÈQUE	CÉLÉRI RÉMOULADE FILET DE HOKI À LA DIEPPOISE BOULGOUR GRATIN DE COURGETTES GOUDA TARTE AUX POMMES	TOMATE AU THON STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE POTATOES PETITS POIS MIJOTÉS PETIT MOULÉ YAOURT NATURE SUCRÉ	CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE BOULETTES VÉGÉTALES A LA TOMATE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre	lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
HARICOTS VERTS PERSILLÉS PANÉ AU FROMAGE POMMES GRENAILLES FEUILLE DE CHÊNE MIMOLETTE RAISIN BLANC	JUS DE POMMES SAUTÉ DE POULET À LA PROVENÇALE FARFALLE RATATOUILLE CARRÉ FRAIS YAOURT BRASSÉ	COURGETTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE POISSON PANÉ SAUCE COCKTAIL RIZ CRÉOLE ÉPINARDS À LA CRÈME FRUIT DE SAISON	REPAS CH'TI TOAST AU MAROILLES CARBONADE FLAMANDE Frites fraîches CAROTTES AU JUS KIRI TARTE AU SUCRE 	FEUILLETÉ AU FROMAGE CHIPOLATA AUX HERBES LENTILLES AUX CAROTTES EMMENTAL RAISIN BLANC	SALADE VERTE AU MAÏS PANÉ AU FROMAGE TORSADES BRUNISOE DE LÉGUMES FLAN AU CAMEL	POTAGE DE CAROTTES FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE SEMOULE PIPERADE DE LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRÉ	ROSETTE ET CONDIMENTS SAUTÉ DE BOEUF À LA BOURGUIGNONNE POMMES DE TERRE AUX HERBES HARICOTS BEURRE À L'ÉCHALOTE TOMME BLANCHE SALADE DE FRUITS
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
SALAMI ET CORNICHONS AIGUILLETES DE POULET A LA FORESTIÈRE PENNE RIGATE CHAMPIGNONS À LA CIBOULETTE TOMME BLANCHE PASTÈQUE	OMELETTE AUX FINES HERBES POMMES DE TERRE A L'AIL SALADE EMMENTAL GATEAU DE SEMOULE AUX RAISINS	SALADE VERTE AUX CROUTONS CURRY DE BOEUF PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE BLANQUETTE DE LA MER RIZ PILAF JULIENNE DE LÉGUMES BABYBEL RAISIN NOIR	SURIMI SAUCE MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC AU THYM RIZ PETIT POIS AU JUS BRIE POIRE	FLEURETTES DE CHOU FLEUR À LA VINAIGRETTE GRATIN DE POISSON POMMES DE TERRE AU FOUR FEUILLE DE CHÊNE FROMAGE COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	VELOUTÉ DE POTIRON ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS MACARONI EMMENTAL RÂPÉ PETITS SUISSES AUX FRUITS	BETTERAVES AUX POMMES OMELETTE ESPAGNOLE FRITES FRAÎCHES PIPERADE BASQUE VACHE QUI RIT KIWIS
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
CONCOMBRES AU CURRY PENNE À LA CARBONARA EMMENTAL YAOURT FERMIER LOCAL	PÊCHE AU SURIMI SAUTÉ DE DINDE FACON MARENGO FRITES FRAÎCHES LAITUE PASTÈQUE	HARICOTS VERTS MIMOSA LASAGNES AUX LÉGUMES POMME	BETTERAVES A LA CIBOULETTE DOS DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES CAROTTES AU JUS RONDELÉ AIL ET FINES HERBES GÂTEAU BASQUE	ENDIVES AUX CROÛTONS BOEUF A LA PROVENCALE PENNE RIGATE EMMENTAL RÂPÉ POMME	VELOUTÉ DE COURGETTES LONGE DE PORC A LA DIJONNAISE RIZ AUX OIGNONS GRATIN DE BROCOLIS A L'EMMENTAL CAMEMBERT TIRAMISU AU SPÉCULOOS	LENTILLES VINAIGRETTE PIZZA VÉGÉTARIENNE FEUILLE DE CHÊNE FLAN VANILLE	REPAS HALLOWEEN  dans votre restaurant api

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