

Restaurant scolaire de Berlaimont

Menus du 3 janvier au 10 mars 2023

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN



LABEL



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier	lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
VACANCES	<p>CHAMPIGNONS À LA BULGARE TORTELLINI RICOTTA ET ÉPINARDS EMMENTAL RAPÉ MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE BOEUF FRITES FRAÎCHES CAROTTES AU JUS MIMOLETTE POIRE</p>	<p>SALADE D'AGRUMES DOS DE COLIN À LA DIEPPOISE RIZ PILAF FONDUE DE POIREAUX GALETTE DES ROIS</p> 	<p>PÂTE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS PÂTES À LA BOLOGNAISE CLÉMENTINES</p>	<p>BETTERAVES À LA VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS POMMES VAPEUR POÊLÉE DE LÉGUMES GOUDA SALADE DE FRUITS</p>	<p>JUS D'ORANGE BOULES DE SOJA À LA TOMATE SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS TOMME NOIRE CRÊPE DE LA CHANDELEUR</p> 	<p>SURIMI À LA MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON FEUILLE DE CHÊNE MIMOLETTE YAOURT NATURE SUCRÉ</p>
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier	lundi 06 février	mardi 07 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
<p>POTAGE DE LÉGUMES PANÉ DU FROMAGER PURÉE DE POMMES DE TERRE SALADE VERTE</p>	<p>CERVELAS ET CORNICHONS ESCALOPE DE DINDE À LA NORMANDE MACARONI DUO DE CAROTTES EDAM BANANE</p>	<p>OEUF DUR À LA MAYONNAISE PANÉ DE HOKI AU CITRON RIZ JAUNE ÉPINARDS À LA CRÈME MINI BABYBEL FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTE RAPÉES À LA VINAIGRETTE D'ORANGE HACHIS PARMENTIER SALADE GOUDA TARTE AUX POMMES</p>	<p>POTAGE DE PETITS POIS GRÂTIN DE GNOCCHI AUX ÉPINARDS SALADE VERTE FROMAGE BLANC À LA CONFITURE</p>	<p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS SAUTÉ DE DINDE SAUCE MAROILLES COEUR DE BLÉ POÊLÉE DE LÉGUMES POMME</p>	<p>ENDIVES AUX LARDONS ET AUX NOIX FILET DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC RIZ CRÉOLE FLAN DE LÉGUMES DONUT SUCRÉ</p>	<p>PÂTE EN CROÛTE SAUTÉ DE BOEUF À LA BOURGUIGNONNE FRITES FRAÎCHES HARICOTS VERTS À L'AIL CROC'LAIT</p>
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier	lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
<p>BLANQUETTE DE LA MER COEUR DE BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES MIMOLETTE POMME</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE OMELETTE AUX FINES HERBES RIZ JAUNE HARICOTS VERTS À L'AIL ROSE DES SABLES</p>	<p>SALADE D'ENDIVES AUX POMMES SAUTÉ DE PORC POMMES RÔSTI SALADE MÉLANGÉE EMMENTAL PETITS SUISSES SUCRÉS</p>	<p>PÊCHE AU SURIMI AIGUILLETES DE POULET À LA BASQUAISE SEMOULE KIWIS</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET AU CHORIZO PENNE BRUNOISE DE LÉGUMES EMMENTAL ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE VERTE AUX CROÛTONS FILET DE COLIN FACON COLOMBO RIZ CAROTTES AU JUS BRIE CRÈME DESSERT À LA VANILLE</p>	<p>CAROTTES À LA MAROCAINE HAMBURGER FRITES FRAÎCHES LAITUE COMPOTE DE POMMES</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES STEAK DE SOJA SEMOULE RATATOUILLE YAOURT FERMIER AUX FRUITS</p>
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier	lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<p>SALADE DE HARICOTS VERTS CHIPOLATA AUX HERBES PURÉE DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE POMMES FROMAGE BLANC À LA CASSONADE</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE CARBONADE FLAMANDE FRITES FRAÎCHES SALADE MÉLANGÉE GOUDA CLÉMENTINES</p>	<p>POTAGE DE POTIRON LASAGNES AUX LÉGUMES CRÈME DESSERT PRALINÉE</p>	<p>FEUILLETÉ AU FROMAGE DOS DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC RIZ PILAF BRUNOISE DE LÉGUMES AU THYM POMME</p>	<p>BETTERAVES EN SALADE TARTIFLETTE SAVOYARDE SALADE FRISÉE FROMAGE BLANC À LA CASSONADE</p>	<p>OEUF DUR MIMOSA BOEUF MODE COEUR DE BLÉ POÊLÉE DE LÉGUMES GOUDA KIWI</p>	<p>CÉLÉRI À LA VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE POMMES DE TERRE FONDANTES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT</p>	<p>JUS DE POMMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE RIZ PILAF E DE CHAMPIGNONS FROMAGE PAMPLEMOUSSE</p>

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

api