

Restaurant scolaire de Berlaimont

Menus du 13 mars au 12 mai 2023

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN



LABEL



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

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE PANÉ DU FROMAGER SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS PETITS SUISSES SUCRÉS</p>	<p>PÊCHE AU SURIMI BOEUF STROGONOFF PENNE RIGATE CAROTTES AU JUS KIRI KIWIS</p>	<p>CAROTTES RAPÉES AU CITRON SAUTÉ DE DINDE À LA MOUTARDE FRITES FRAÎCHES FEUILLE DE CHÊNE SIX DE SAVOIE ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>FEUILLETÉ AU FROMAGE MARMITE DE POISSON AUX ÉPICES ITALIENNES RIZ JAUNE RATATOUILLE TOMME NOIRE POMME</p>

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FÉRIÉ	<p>TABOULÉ ORIENTAL BOULETTES VÉGÉTARIENNES À LA TOMATE SEMOULE SAMOS TARTE AU FLAN</p>	<p>REPAS GREC On va decoller pour LA GRÈCE </p>	<p>CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE TARTARE BOULGOUR PIPERADE DE LÉGUMES VACHE QUI RIT MOUSSE À LA NOIX DE COCO</p>

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<p>SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTÉ DE PORC AUX SPECULOOS POMMES BOULANGÈRES BRUNOISE DE LÉGUMES AU THYM COEUR DE DAME BANANE</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE OMELETTE AUX FINES HERBES FARFALLE À LA TOMATE PIPERADE DE LÉGUMES GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>CERVELAS ET CORNICHONS CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE COEUR DE BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES MIMOLETTE FROMAGE BLANC AU SUCRE</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES VERTS BOEUF À LA HONGROISE PURÉE DE POMMES DE TERRE COURGETTES PERSILLÉES CHANTENEIGE SALADE DE FRUITS FRAIS</p>

bonnes
VACANCES!

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
<p>BETTERAVES À LA BULGARE SAUTÉ DE POULET AUX PETITS OIGNONS MACARONI HARICOTS VERTS PERSILLÉS EMMENTAL KIWIS</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE CARBONADE FLAMANDE FRITES FRAÎCHES SALADE VERTE KIRI FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE LASAGNES DE LÉGUMES SALADE VERTE GOUDA DONUT AU SUCRE</p>	<p>REPAS USA On va decoller pour les ETATS-UNIS </p>

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FÉRIÉ	<p>FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE GRATIN DAUPHINOIS POÊLÉE DE COURGETTES CANTAL FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE MEXICAINE AUX HARICOTS ROUGES OMELETTE AU FROMAGE PENNE RIGATE RATATOUILLE SIX DE SAVOIE BEIGNET AUX POMMES</p>	<p>CONCOMBRES BULGARES BOEUF MODE FRITES FRAÎCHES CAROTTES AU JUS MAROILLES MOUSSE STRACCIATELLA</p>

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
<p>SALADE COLESRAW COQUELLETES SAUCE AUX TROIS FROMAGES POIRE</p>	<p>SURIMI MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER LAITUE BRIE COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>FEUILLETÉ HOT DOG FILET DE POISSON MEUNIÈRE RIZ PILAF CAROTTES AU JUS EMMENTAL ANANAS</p>	<p>VELOUTÉ DE CAROTTES VEAU MARENGO MACARONI CHAMPIGNONS À LA CRÈME EDAM ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FÉRIÉ	<p>TOMATES À L'ÉCHALOTE HACHIS PARMENTIER LAITUE CHANTENEIGE TARTE AU SUCRE</p>	<p>ROULADE AUX OLIVES ET CONDIMENTS FILET DE COLIN AU CURRY RIZ ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL GOUDA SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC AU THYM BLÉ FAÇON PILAF TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON</p>

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

