

Restaurant scolaire de Berlaimont

Menus du 15 mai au 7 juillet 2023

Légende :  REGIONAL

 BIO

 VÉGÉTARIEN

 LABEL



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

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTE DE POULET AU CURRY BLÉ FAÇON PILAF BROCOLIS AUX OIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE PASTA PARTY TORTELLINI ÉPINARDS ET RICOTTA FROMAGE COMPOTE DE POMMES	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
SALADE VERTE FROMAGERE ESCALOPE DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS SEMOULE PIPERADE FROMAGE LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE FRITES FRAÎCHES CAROTTES AU JUS FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE TORTI PÔLÉE DE LÉGUMES FROMAGE POT DE GLACE	SALADE COMPOSÉE CALAMARS A LA ROMAINE RIZ POELÉE DE COURGETTES FROMAGE SALADE DE FRUITS

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
SALADE COMPOSÉE PÂTES À LA BOLOGNAISE FROMAGE CREME VANILLE	ABRICOT AU SURIMI AIGUILLETES DE POULET MARINÉES BOULGOUR RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	OEUF DUR MAYONNAISE BOULETTES VÉGÉTALES POMMES VAPEUR ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE YAOURT NATURE SUCRÉ	ANIMATION ESPAGNE 

lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
CREPE AU FROMAGE COUSCOURS VÉGÉTARIEN SEMOULE LEGUMES DU COUSCOURS FROMAGE FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE SAUTE DE BOEUF À LA PROVENÇALE PENNE POËLÉE DE LÉGUMES À LA PROVENÇALE FROMAGÉ FLAN CARAMEL	SALADE DE TOMATES AUX DÉS DE FROMAGE SAUTE DE POULET TIKKA MASSALA RIZ EPINARDS À LA CRÈME FROMAGE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE A L'ANETH COEUR DE BLÉ HARICOTS VERTS FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	COLESLAW BOULES DE BOEUF À LA TOMATE SEMOULE POELEE DE CAROTTES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	PASTÈQUE JAMBON SALADE DE COQUILLETES (MAÏS, TOMATES, OIGNONS, SAUCE COCKTAIL) FROMAGE BROWNIE	ROSETTE ET CORNICHONS FILET DE HOKI SAUCE A L'ANETH RIZ PILAF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE SALADE DE FRUITS

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
REPAS À THÈME : ITALIE CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE LASAGNES À LA BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE TIRAMISU 	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS QUICHE AUX LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELON PARMENTIER DE POISSON POMMES DE TERRE AU FOUR PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE DONUT AU SUCRE	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET AU SOJA RIZ HARICOTS VERTS A L'AIL FROMAGE FRUIT DE SAISON

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
TOMATES VINAIGRETTE CHIPOLATAS POMMES DE TERRE SAUTEES PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE YAOURT LOCAL	TABOULÉ SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS RIZ PILAF RATATOUILLE FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT	CONCOMBRES CIBOULETTE LASAGNES VÉGÉTARIENNES SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE	SALADE DE TOMATES FRICASSEE DE POISSON GRATINE PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMATE PROVENÇALE FROMAGE FRUIT DE SAISON

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
SALADE CÉSAR FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE PASTÈQUE	MELON SAUCE AUX TROIS FROMAGES TORTI PIPERADE DE LÉGUMES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET MARINÉES RIZ COURGETTES BRAISÉES FROMAGE PETITS SUISSES AROMATISÉS	CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE HAMBURGER FRITES FRAÎCHES GLACE

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