

# Restauration scolaire de Berlaimont

## Repas livrés depuis La Florentine d'Aulnoye-Aymeries

### Menus du 8 Janvier au 23 Février 2024

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



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

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
CARBONARA SV : POISSON	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTÉ DE POTIRON	FILET DE MERLU SAUCE AU CITRON
MACARONI	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE DINDE À LA MOUTARDE SV : GALETTE	BOULETTES D'AGNEAU SV : OMELETTE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
FROMAGE	RIZ CRÉOLE	POMMES DE TERRE FONDANTES	SEMOULE	SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS À L'AIL	CAROTTES BRAISÉES	FROMAGE
	GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS À LA VANILLE

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
TARTIFLETTE SV : NUGGETS DE BLÉ	CERVELAS ET CONDIMENTS	COLESLAW	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	CÉLERI RÉMOULADE
CHIFFONNADE DE LAITUE À LA VINAIGRETTE	BOEUF BOURGUIGNON SV : OMELETTE	BOLOGNAISE DE BOEUF SV : POISSON	SEMOULE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
FROMAGE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	COQUILLETES	LÉGUMES DE COUSCOUS	RIZ AUX PETITS LEGUMES
FRUIT DE SAISON	CAROTTES BRAISÉES	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	FLAN CARAMEL		YAOURT AROMATISÉ	

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
SAUTÉ DE PORC A LA PAYSANNE SV : POISSON	ROSETTE TRANCHÉE ET CORNICHONS <i>rounoise</i>	VÉLOUTÉ DE POTIRON	TABOULÉ	GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE
GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE	CARBONADE FLAMANDE SV : NUGGETS DE BLÉ	COUSCOUS AU POULET SV : OMELETTE	MARMITE DE COLIN	SALADE VERTE
FROMAGE	POMMES RISSOLÉES	SEMOULE	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE	LÉGUMES DU COUSCOUS	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
	YAOURT NATURE SUCRÉ	TARTE À LA POMME		

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE SV : CROUSTI FROMAGE	REPAS À THÈME : CARNAVAL <i>carneval</i>	BETTERAVES AU MAÏS	POTAGE À LA CAROTTE	BOLOGNAISE VÉGÉTALE
SEMOULE		CHIPOLATA AUX HERBES SV : OMELETTE	SAUTÉ DE PORC À L'ANANAS ET SAUCE SOJA	MACARONI
PIPERADE		LENTILLES	SV : POISSON	FROMAGE
FROMAGE		CAROTTES AUX OIGNONS	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS		PETITS SUISSES SUCRÉS	RIZ AU LAIT	

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
TORTELLINI	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	OEUF DUR À LA MAYONNAISE	CORDON BLEU DE DINDE SV : OMELETTE	CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE
EPINARDS ET RICOTTA	RÔTI DE DINDE AU CURRY SV : POISSON	JAMBON BLANC SV : CROUSTI FROMAGE	MACARONI	CALAMARS À LA ROMAINE
SALADE VERTE	PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	EMMENTAL RÂPÉ	BLÉ TOMATÉ
MIMOLETTE		SALSIFIS À LA CRÈME	FROMAGE	ÉPINARDS À L'AIL
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	SUISSES SUCRÉS	GÂTEAU AU YAOURT	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE

lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
TORTELLINI ÉPINARDS ET RICOTTA	FRIAND HOT DOG	BOULETTES D'AGNEAU SV : GALETTE VÉGÉTALE	OEUF DUR À LA MAYONNAISE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH	SEMOULE	HACHIS PARMENIER SV : POISSON	AIGUILLETES DE POULET SV : OMELETTE
FROMAGE	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	RATATOUILLE	SALADE VERTE	POMMES PERSILLÉES
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE	FRUIT DE SAISON	PETITS POIS CAROTTES
		COMPOTE DE POMMES		MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
CROUSTI FROMAGE	MACÉDOINE À LA MAYONNAISE	AIGUILLETES DE POULET AU CHORIZO SV : GALETTE	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON
PÂTES	LASAGNES À LA BOLOGNAISE SV : POISSON	RIZ	BRANDADE DE COLIN	BURGER DE VEAU SAUCE BRUNE SV : OMELETTE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	CHIFFONNADE DE LAITUE À LA VINAIGRETTE	BROCOLIS BRAISÉS	LAITUE	SEMOULE
FROMAGE		FROMAGE		COURGETTES
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	ÎLE FLOTTANTE	COCKTAIL DE FRUITS	CRÊPE AU SUCRE



Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

BONNE ANNÉE

2024