

Restauration scolaire de Berlaimont

Repas livrés de la Florentine d'Aulnoy-Aymeries

Menus du 11 Mars au 19 Avril 2024

Légende :



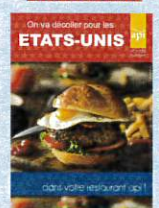

REGIONAL



VEGETARIEN



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

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars	lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
TORTELLINI RICOTTA ET ÉPINARDS	REPAS 100% LOCAL JUS DE POMMES	PÂTE DE CAMPAGNE	FILET DE HOKI SAUCE À L'ANETH	COLESLAW		CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE À LA MAYONNAISE	REPAS À THÈME : LES ÉTATS-UNIS 	FILET DE COLIN SAUCE AU CITRON
SALADE VERTE	CARBONADE FLAMANDE SV : POISSON	OMELETTE AU FROMAGE	RIZ	RÔTI DE PORC SAUCE À LA MOUTARDE SV : GALETTE VÉGÉTALE	FÉRIÉ	HACHIS PARMENTIER SV : POISSON	PAVÉ FROMAGER		RIZ AU CURRY
FROMAGE	POMMES SAUTÉES CAROTTES AU JUS FROMAGE BLANC	SEMOULE	RATATOUILLE	PURÉE DE POMMES DE TERRE		SALADE MÉLANGÉE	COQUILLETES		BROCOLIS AU GRATIN
FRUIT DE SAISON		PETITS POIS AUX OIGNONS	FROMAGE	CHOU FLEUR AU GRATIN		FRUIT DE SAISON	SAUCE TOMATE		FROMAGE
		COMPOTE DE POMMES	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS			FROMAGE BLANC SUCRÉ		YAOURT AROMATISÉ

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars	lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
CHIPOLATA AUX HERBES	SAUTÉ DE POULET À LA FORESTIÈRE SV : OMELETTE	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	BETTERAVES ROUGES À LA VINAIGRETTE	BOULETTES D'AGNEAU À LA SAUCE TOMATE SV : BOULETTES VÉGÉ	PÊCHE AU THON	POTAGE DE LÉGUMES	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	FRIAND AU FROMAGE
LENTILLES VERTES	RIZ ET PETITS LÉGUMES	STEAK HACHÉ DE BOEUF SV : POISSON	SEMOULE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE SV : OMELETTE	SEMOULE	TRANCHE DE JAMBON SV : OMELETTE	NUGGETS VEGETARIENS	SAUTÉ DE DINDE À LA FORESTIÈRE SV : POISSON	MARMITE DU PÊCHEUR
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	FROMAGE	POMMES NOISETTES	LÉGUMES DU COUSCOUS	BLÉ	LÉGUMES DE COUSCOUS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	BLÉ	PENNE	RIZ
FROMAGE		HARICOTS BEURRE À L'AIL	FROMAGE	FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL	FROMAGE		FRUIT DE SAISON	POËLÉE DE CHAMPIGNONS	BRUNOISE DE LÉGUMES
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CARAMEL	DONUT	YAOURT AUX FRUITS	ÎLE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT PRALINÉE	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE		TARTE À L'ABRICOT	FRUIT DE SAISON

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars	lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
BRANDADE DE POISSON	POTAGE DE LÉGUMES	AIGUILLETES DE POULET À LA CRÈME SV : POISSON	OEUF DUR À LA MAYONNAISE	SALADE DE PERLES DE PÂTES AU PESTO	CHILI SIN CARNE	TABOULÉ	SALADE DE CERVELAS ET EMMENTAL	CARBONARA SV : GALETTE VÉGÉTALE	CALAMARS À LA ROMAINE
SALADE VERTE	BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE ET AU BASILIC	RIZ	LASAGNES À LA BOLOGNAISE SV : GALETTE VÉGÉTALE	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE SV : OMELETTE	RIZ	CHIPOLATA AUX HERBES SV : OMELETTE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA SV : POISSON	MACARONI	BLÉ TOMATÉ
FROMAGE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	POËLÉE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	FROMAGE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	FROMAGE	ÉPINARDS À LA CRÈME
	SALSIFIS À LA TOMATE	FROMAGE		PETITS POIS CAROTTES		COMPOTE DE POMMES			FROMAGE
GAUFRE AU SUCRE	YAOURT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL

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