

Restauration scolaire de Berlaimont

Menus du 6 Janvier au 7 Mars 2025

api

Légende :



REGIONAL



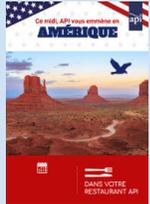
VEGETARIEN



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

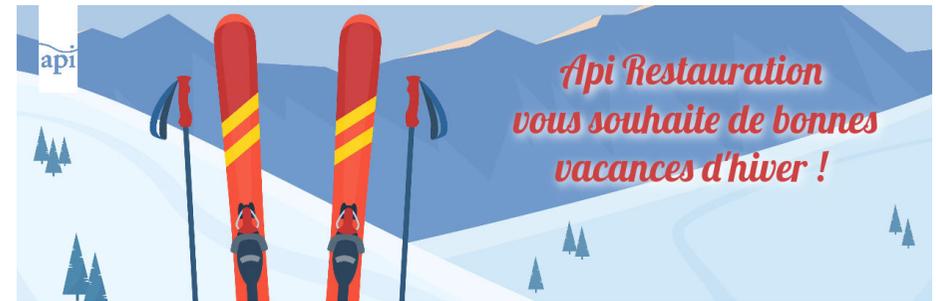
lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Betteraves Vinaigrette Merlu façon Carbonara Macaroni Emmental râpé Cocktail de fruits	Chili sin carne Riz créole Fromage Galette des rois à la frangipane 	Céleri rave Sauce Rémoulade Sauté de dinde à la moutarde sv : omelette Carottes braisées Pommes de terre sautées Fruit de saison	Velouté de butternut et châtaignes Émincé de dinde Concassé de tomates au basilic sv : filet de colin Semoule Piperade Yaourt aromatisé	Chipolata aux herbes Sauce aux herbes sv : galette végétale Purée de pommes de terre Compote de pommes Fromage Liégeois vanille

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Oeuf dur mayonnaise Hachis Parmentier sv : brandade de poisson Salade verte Fromage blanc sucré	Omelette Boulgour Ratatouille Fromage Fruit de saison	Soupe de potiron Pavé fromager Torti Petits pois et carottes Donut	Boeuf à la flamande et au pain d'épices sv : omelette Pommes sautées Carottes braisées Fromage Liégeois chocolat	Taboulé Colin meunière Riz aux petits légumes Sauce Tartare Fruit de saison

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Velouté aux champignons Boulettes au soja à la tomate et au basilic Torti Crème dessert vanille	Repas à thème USA 	Cassoulet sv : cassoulet de poisson Fromage Fruit de saison	Friand au fromage Blanquette de volaille sv : omelette Riz Légumes de la blanquette Beignet aux pommes	Chou fleur Sauce Cocktail Aiguillettes de lieu au thym Semoule Acharde de poivrons Piperade Suisse sucré

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Macédoine mayonnaise Steak haché sv : sauce au fromage Gnocchi Salade verte Liégeois vanille	Torti à la bolognaise végétale Fromage Fruit de saison	Chou blanc aux pommes Sauce fromage blanc et curry Parmentier de colin à la purée de potiron Yaourt aromatisé	Nouvel an chinois Soupe façon thaï Emincé de dinde thaï à l'oignon sv : galette végétale Riz basmati façon pilaf Poêlée chinoise Salade de fruits 	Filet de hoki Sauce au beurre blanc Duo de brocolis et pommes de terre Fromage Velouté aux fruits

lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Fêtons La chandeleur ! Potage de carottes Crêpe gratinée du chef au jambon sv : crêpe gratinée au fromage Pommes sautées Crêpe au sucre du chef ! 	Aiguillettes de poulet Sauce forestière sv : filet de poisson meunière Penne Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Omelette fromagère Semoule Ratatouille Fromage blanc à la cassonade	Céleri rave rémoulade au curry Fricassée de colin gratinée Penne Purée de potiron Yaourt nature	Sauté de boeuf au paprika sv : pané fromager Chou rouge confit aux pommes Pommes de terre vapeur Fromage Banane à la crème anglaise nappée au caramel



lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Lentilles à la vinaigrette Falafels Sauce tomate basilic Semoule Carottes à l'orientale Fruit de saison	Colin meunière Sauce Tartare Purée de céleri Fromage Yaourt aux fruits	Crêpe aux champignons Boulettes à l'agneau sv : omelette Pommes de terre campagnardes Haricots beurre à l'ail Fruit de saison	Potage dubarry Cordon bleu de dinde sv : galette végétale Coeur de blé Flan caramel	Lasagnes à la bolognaise sv : lasagnes au saumon Salade verte Fromage Crème dessert pralinée

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
Betteraves rouges à la vinaigrette Aiguillettes de poulet sv : omelette Pommes de terre persillées Petits pois carottes Mousse au chocolat	Filet de colin Sauce à l'aneth Riz pilaf aux petits légumes Fromage Yaourt aux fruits	Boulettes végétales Semoule Ratatouille Fromage Compote de pommes	Oeuf dur à la mayonnaise Hachis Parmentier sv : parmentier de poisson Salade verte Fruit de saison	Tortellini épinards et Ricotta Salade verte à la vinaigrette Fromage Fruit de saison

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

En fonction des disponibilités des approvisionnements, nous pourrions, à titre exceptionnel, être dans l'obligation d'adapter les menus

BONNE ANNÉE 2025