

Restaurant scolaire de Berlaimont

Menus du 19 mai au 4 juillet 2025

Légende : REGIONAL

VEGETARIEN



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

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai	lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Fromage Bâtonnet de glace	Concombres Sauce Bulgare Boeuf BBC à la flamande et au pain d'épices Pommes sautées Salade verte Fruit de saison	Chipolata aux herbes Ratatouille du chef Semoule HVE Fromage Yaourt aux fruits	Tomates à la vinaigrette Normandin au veau Purée de brocolis Fruit de saison	Filet de colin MSC Sauce aux herbes Riz Fondue d'épinards à l'ail Fromage Liégeois à la vanille	Escalope de porc Sauce Barbecue Carottes braisées Pommes de terre au paprika Fromage Fruit de saison	Salade de tomates et maïs Parmentier de colin MSC à la purée de potiron Salade verte Bâtonnet de glace à la vanille	Concombres Sauce Bulgare Omelette nature Jardinière de légumes Fromage blanc à la confiture de fraises	Repas à thème Ducasse 	Pilons de poulet rôtis marinés Pennes à l'Emmental Fromage Mousse au chocolat
lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai	lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Omelette fromagère Coquillettes HVE Sauce tomate Fromage Fruit de saison	Repas à thème Ch'ti 	Colin MSC meunière Semoule Brunoise de légumes Sauce Tartare Fromage Crème dessert à la vanille	PONT DE L'ASCENSION		Filet de colin MSC à la Bordelaise Boulgour Piperade Fromage Salade de fruits	Jus de pomme Carbonade Flamande (boeuf) Pomme sautées Carottes façon Vichy Gâteau au yaourt du chef	Melon jaune Carbonara Macaroni Compote de fruits	Pavé fromager Pommes de terre vapeur Gratin de courgettes Fromage Fruit de saison	Macédoine de légumes Cordon bleu de dinde Purée de céleri Flan au caramel
lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin	lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Oeuf dur mayonnaise Filet de colin MSC au citron Petits pois au jus Riz Fromage blanc aux Spéculoos	Ravioli à la sauce tomate Salade verte Fromage Fruit de saison	Salade de tomates au basilic Vinaigre balsamique Aiguillettes de poulet Sauce forestière Torti Pot de glace vanille chocolat	Melon Pavé fromager Blé aux oignons Piperade Compote de pommes	Sauté de porc au caramel Salade verte Pommes rissolées Fromage Fruit de saison	Salade de perles de pâtes au surimi Gratin de la mer au colin MSC Riz Brunoise de légumes Fruit de saison	Repas froid 	Tomate farcie au boeuf haché Pommes de terre rissolées Fromage Pot de glace	Céleri rémoulade Falafels Semoule HVE Légumes de couscous Éclair au chocolat	Tortellini ricotta épinards Salade verte Fromage Compote de fruits
lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin					
LUNDI DE PENTECÔTE	Friand au fromage Chili végétarien Riz Liégeois au chocolat	Boulettes à l'agneau Sauce Napolitaine Haricots verts à l'ail Coeur de blé Fromage Fruit de saison	Pastèque Filet de merlu MSC Pommes de terre vapeur Courgettes braisées Crème dessert au caramel	Carottes râpées Escalope Viennoise Coquillettes HVE Sauce tomate 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.