

Restauration scolaire de Berlaimont

Menus du 5 Janvier au 13 février 2026

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN






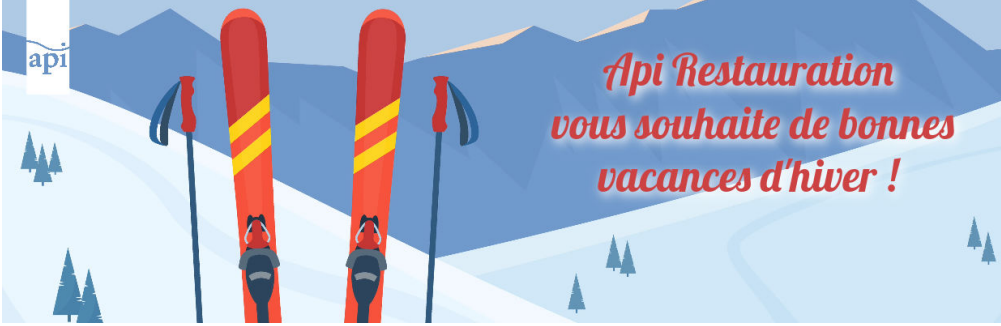
BIO



LABEL

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



lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier	lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Betteraves Vinaigrette Normandin au veau Sauce barbecue Filet de merlu MSC Torti Yaourt aux fruits	Céleri rave Sauce Rémoulade Chili sin carne Riz pilaf Galette des rois à la frangipane 	Sauté de porc à la moutarde Galette végétarienne aux pois chiches Pommes de terre rissolées Petits pois au jus Fromage Pomme au four à la cannelle	Velouté de potiron Kefta (Boulette à l'agneau) Boulettes de blé façon thai Semoule Sauce provençale Liégeois à la vanille	Filet de merlu MSC Sauce au citron Purée Crécy Fromage Fruit de saison	Jus de pomme Tartiflette Gratin de pommes de terre façon tartiflette au colin Mélange de salades Crêpe sucrée 	Velouté de brocolis Crêpinette Galette végétarienne aux pois chiches Sauce brune aux oignons Farfalle Fruit de saison	Poireaux à la crème Aiguillettes de poulet Omelette à la ciboulette Semoule Ratatouille Liégeois à la vanille	Falafels Sauce tomate Riz créole Petits pois aux oignons Fromage Yaourt sucré	Salade de pois chiches Vinaigrette Fricassée de colin MSC gratiné Purée de céleri Fruit de saison
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier	lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Sauce bolognaise Bolognaise végétarienne Macaroni Fromage Fruit de saison	Velouté aux champignons Omelette nature Potatoes au paprika Brocolis à la crème Yaourt sucré	Tortellini ricotta épinards Salade verte Fromage Compote pommes bananes	Macédoine de légumes Sauté de dinde Sauce forestière Omelette à la ciboulette Coeur de blé Tarte au sucre	Colin MSC meunière Sauce Tartare Riz Brunoise de légumes Suisse fruité	Saucisse de Toulouse Saucisse végétale au blé et pois Pommes de terre sautées Carottes façon Vichy Fromage Mousse au chocolat	Crêpe au jambon Sauté de dinde à la crème Filet de colin MSC Pommes de terre rissolées Salade verte Riz au lait	Betteraves au maïs Vinaigrette Quiche Lorraine Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison	Velouté de légumes printaniers Bolognaise végétale aux lentilles Macaroni Flan au caramel	Repas à thème : Nouvel An Chinois Nems aux légumes Riz cantonnais Mousse à la mangue 
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier	 <p>Api Restauration vous souhaite de bonnes vacances d'hiver !</p>				
Beignets au poisson Pommes de terre vapeur Ratatouille Fromage Fromage blanc sucré	Salade de perles de pâtes, maïs et tomate Boeuf à la flamande et au pain d'épices Emincé de pois et blé Sauce aux épices Pommes de terre sautées Salade verte Compote de poires	Friand au fromage Jambon blanc Pavé fromager Coquillettes à la farine de blé et pois chiches Sauce tomate Fruit de saison	Velouté de courgettes aux kiri Rôti de dinde à la dijonnaise Saucisse végétale au blé et pois Lentilles Carottes cuites Yaourt nature sucré	Boulettes à l'agneau Boulettes de blé façon thai Boulgour nature Piperade Fromage Crème dessert au chocolat					
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier					
Boulettes au bœuf Sauce orientale Galette végétarienne aux pois chiches Semoule Légumes de couscous Fromage Yaourt aux fruits	Salade de blé et maïs, Vinaigrette Pavé fromager Gratin de chou-fleur et pommes de terre Liégeois à la vanille	Pêche au thon Cordon bleu de dinde Cordon bleu végétarien Pommes noisettes Salsifis à l'étuvé Yaourt aromatisé	Sauté de poulet aux olives Omelette fromagère Coquillettes Emmental râpé Gateau au yaourt	Betteraves Vinaigrette Parmentier de colin MSC Salade verte Fruit de saison					

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