

Restaurant scolaire de Berlaimont

Repas livrés de la Florentine d'Aulnoye-Aymeries

Menus du 6 mai au 5 juillet 2024

Légende : REGIONAL

VEGETARIEN



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

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Tortellini ricotta épinards Salade verte Fromage Yaourt aux fruits	Carottes râpées à la vinaigrette Omelette fromagère Purée de pommes de terre Petits pois au jus Fruit de saison	PONT DE L'ASCENSION		

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Pastèque Omelette fromagère Petits pois aux oignons Pommes de terre persillées Crème dessert chocolat	Sauté de poulet à la crème SV : Galette végétale Coeur de blé Fromage Fruit de saison	Pêche au surimi Sauté de bœuf SV : Poisson Coquillettes Éclair au chocolat	Poisson pané Riz créole Ratatouille Fromage Yaourt aux fruits	Carottes râpées Vinaigrette Steak burger au veau Sauce poivre SV : Omelette Purée de brocolis Fruit de saison

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Macédoine mayonnaise Filet de merlu MSC Sauce estragon Brocolis aux oignons Riz Fruit de saison	Bolognaise végétale Torti Emmental râpé Fromage Suisses fruités	Betteraves à la vinaigrette Sauté de bœuf aux carottes SV : Filet de poisson Pommes de terre persillées Carottes au persil plat Liégeois chocolat	Concombres Bulgares Chipolatas aux herbes SV : Omelette nature Pommes sautées Compote de pommes Yaourt sucré	Cordon bleu de dinde SV : Nuggets végétariens Semoule Piperade Fromage Fruit de saison

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Salade verte à l'emmental Vinaigrette Boulettes à l'agneau SV : Boulettes végétales à la tomate et au basilic Piperade Semoule Cocktail de fruits	Sauté de dinde au curry SV : Omelette Pommes risolées Salade verte Fromage Fruit de saison	Chipolatas aux herbes SV : Poisson Chou-fleur en gratin Fromage Fromage blanc à la cassonade	Bolognaise végétale Torti Emmental râpé Fromage Flan caramel	Tomates au basilic Vinaigrette Calamars à la Romaine Sauce Tartare Blé à la tomate Fruit de saison

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
LUNDI DE PENTECÔTE	Céleri rave râpé Sauce Cocktail Chili sin carne Riz créole Glace	Poisson meunière Sauce Tartare Coeur de blé Haricots verts à l'ail Fromages Yaourt aromatisé	Boulettes à l'agneau SV : Boulettes au soja à la tomate et au basilic Semoule Ratatouille Fromages Quatre quart du chef	Oeuf dur mayonnaise Sauté de porc au curry SV : Omelette fromagère Purée de céleri Fruit de saison

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Oeuf dur mayonnaise Boulettes au soja à la tomate et au basilic Légumes de couscous Semoule Gaufre au sucre glace	Chou fleur Vinaigrette Jambon blanc SV : Omelette Penne Sauce tomate au thym Fruit de saison	Pâté de campagne Cornichons Tomates farcies SV : Galette végétale Riz créole Petits suisses sucrés	Brandade de colin MSC Salade verte Fromage Fruit de saison	KERMESSE

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Crêpe au fromage Gnocchi Sauce tomate basilic Fruit de saison	Repas à thème : Italie Tomates mozzarella Lasagnes bolognaise SV : Lasagnes de poisson Salade verte Panna cotta aux framboises	Concombres Vinaigrette Hachis Parmentier SV : Parmentier de colin MSC Salade verte Glace	Sauté de poulet façon Basquaise SV : Boulettes au soja à la tomate et au basilic Pommes de terre Salsifis à la tomate Fromage Fromage blanc sucré	Rosette Lyonnaise et cornichons Filet de colin au citron Riz aux poivrons Fruit de saison

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Melon jaune Bolognaise SV : Bolognaise végétale Macaroni au beurre Crème dessert vanille	Carottes râpées Vinaigrette Pavé fromager Pommes de terre campagnardes Haricots beurre à l'ail Ile flottante	Macédoine mayonnaise Filet de hoki MSC Sauce provençale Carottes braisées Semoule Abricots au sirop	Jus d'orange Sauté de porc SV : Poisson Pommes sautées Salade verte Bâtonnet de glace	Tomates Vinaigrette Aiguillettes de poulet SV : Boulette végétale à la tomate et au basilic Riz créole Ratatouille Suisse sucré



lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Chiffonnade de salade verte et croûtons Filet de merlu MSC Sauce ciboulette Semoule Piperade Compote de pommes	Repas froid	Friand au fromage Omelette nature Pommes de terre rissolées Brocolis Glace	Cordon bleu de dinde SV : Pavé fromager Courgettes au gratin Riz jaune Fromage Yaourt aromatisé	Tortellini ricotta épinards Salade verte Fromage Glace

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