

Restaurant scolaire de Berlaimont

Repas livrés de la Florentine d'Aulnoye-Aymeries Menus du 2 Septembre au 18 Octobre 2024

Légende :  REGIONAL

 VÉGÉTARIEN

 INDICE CARBONE RÉDUIT



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

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Repas de rentrée Betteraves rouges Vinaigrette Tortellini ricotta épinards Salade verte Compote de pommes 	Omelette fromagère Purée de carottes et pommes de terre Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de porc à la Provençale sv : poisson Coquillettes Emmental râpé Mousse au chocolat	Boules au bœuf sv : galette végétale Riz créole Ratatouille Fromage Donut	Salade de haricots verts Filet de merlu sauce au citron Pommes de terre Fruit de saison	Tortellini ricotta épinards Salade verte Fromage Fruit de saison	Betteraves à la feta Sauté de porc au curry sv : poisson Pommes de terre Salsifis à la tomate Gâteau au yaourt	Feuilleté à la saucisse façon hot dog Jambon blanc sv : galette végétale Pommes de terre sautées Salade verte Fruit de saison	Steak burger de veau sv : omelette Blé nature Brunoise de légumes Fromage Suisse fruité	Carottes râpées Vinaigrette Sauté de dinde façon blanquette sv : poisson Riz Légumes de la blanquette Bâtonnet de glace
lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Pâté de campagne Cordon bleu de dinde sv : omelette Pommes de terre au paprika Petits pois aux oignons Bâtonnet de glace	Concombres Vinaigrette Sauté de Bœuf au curry sv : poisson Pommes sautées Salade verte Crème dessert pralinée	Carottes râpées Vinaigrette Steak haché au veau Sauce au poivre sv : galette végétale Cœur de blé Brunoise de légumes Fruit de saison	Taboulé Poisson pané Sauce Tartare Riz Haricots beurre à l'ail Fruit de saison	Couscous végétarien Semoule Légumes de couscous Fromage Suisse sucré	Poisson meunière Sauce Tartare Purée de potatoes de terre Courgettes braisées Fromage Liégeois vanille	Salade de lentilles Vinaigrette Tomates farcies sv : omelette Riz créole Yaourt aux fruits	Chou rouge râpé aux pommes Vinaigrette Couscous végétarien Semoule Légumes du couscous Compote de fruits	Lasagnes à la bolognaise sv : poisson Salade verte Fromage Flan caramel	Salade de haricots verts aux échalotes Sauté de poulet sauce forestière sv : boulettes végétales Brocolis à l'ail Pommes de terre rissolées Fruit de saison
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Friand au fromage Boulettes au soja à la tomate et au basilic Rôsti de potatoes de terre Piperade Crème dessert vanille	Chipolatas aux herbes sv : omelette Pommes de terre persillées Compote de pommes Fromage Fruit de saison	Rosette Lyonnaise et cornichons Aiguillettes de colin au thym Riz Épinards à la crème Fromage blanc à la cassonade	Hachis Parmentier sv : hachis végétal Salade verte Fromage Liégeois chocolat	Macédoine à la mayonnaise Carbonara de poisson Coquillettes Fruit de saison	Crêpe au fromage Gnocchi sauce aux champignons Brunoise de légumes Yaourt aromatisé	Carottes râpées au citron Sauté de dinde Sauce tomate basilic sv : omelette Torti Fruit de saison	Velouté de légumes verts Courgettes farcies sv : galette végétale Riz créole Mousse au chocolat	Aiguillettes de colin au thym Pommes de terre au paprika Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Repas d'Halloween 
SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE									
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre					
Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne Riz Yaourt nature sucré	Brandade de poisson Salade verte Fromage Salade de fruits	Concombre bulgares Omelette Torti Ratatouille Fruit de saison	Macédoine de légumes Aiguillettes de poulet au Maroilles Pommes rissolées Carottes au jus Cookie	Tomates vinaigrette Tortellini au fromage Salade verte 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.



gourmand

