

Restaurant scolaire de Berlaimont




Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024

Légende :  REGIONAL

 VEGETARIEN



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

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Betteraves rouges et Mimolette Vinaigrette Sauce Carbonara Macaroni Yaourt aromatisé	Parmentier végétal Salade verte Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de dinde à la provençale Haricots verts à l'ail Semoule Pomme au four	Jus d'orange Filet de merlu Riz au curry et lait de coco Flan nappé caramel	Repas à thème : LA MONTAGNE Soupe à l'oignon Tartiflette Salade verte Gâteau de Savoie 	Macédoine à la mayonnaise Tartiflette Salade verte Fruit de saison	Sauté de boeuf Sauce provençale Tortu Fromage Crème dessert pralinée	Mousse de foie Cornichons Filet de merlu au pesto Riz Courgettes braisées Liégeois au chocolat	Parmentier de potimarron Salade verte Fromage Suisses sucrés	Chipolatas aux herbes Pommes de terre persillées Chou rouge confit aux pommes Fromage Banane à la crème anglaise nappée au caramel
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
FÉRIÉ	Carottes râpées à la vinaigrette Pavé fromager Pommes de terre rissolées Haricots beurre au persil Fruit de saison	Velouté Dubarry Normandin au veau Sauce Bonne-Femme (lardons) Torti Donut	Chou fleur Sauce cocktail Gnocchi à la bolognaise Salade verte Vinaigrette Liégeois chocolat	Salade de perles de pâtes au pesto Colombo de colin Pommes de terre au beurre Brocolis au gratin Fromage blanc au miel	Soupe de courgettes au fromage Colin façon meunière Sauce Tartare Purée de céleri Fruit de saison	Saute de porc Colombo Lentilles vertes Pommes de terre vapeur Fromage Petits suisses aux fruits	Boulettes à l'agneau Semoule Piperade Fromage Flan caramel	Steak burger de veau Riz Salsifis à la tomate Fromage Fromage blanc à la cassonade	Carottes râpées au citron Tortellini ricotta épinards Salade verte Fruit de saison
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Jus de pomme Boulettes à l'agneau Semoule Légumes de couscous Crème dessert	Filet de colin au citron Riz aux petits légumes Fromage Yaourt aux fruits	Omelette fromagère Carottes braisées Purée de pommes de terre Fromage Ile flottante et crème anglaise	Céleri rémoulade Hot-dog Frites fraîches Fruit de saison	Lasagnes au boeuf aux courgettes Salade verte Fromage Suisses sucrés	Friand au fromage Bolognaise Macaroni Yaourt aromatisé	Carbonade flamande (Boeuf) Pommes sautées Carottes braisées Fromage Fruit de saison	Oeuf dur mayonnaise Gnocchi Sauce aux légumes provençaux Salade verte Suisses sucrés	Sauté de poulet forestière Riz aux petits légumes Fromage Salade de fruits	Repas de Noël 
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre	 <p>Api Restauration vous souhaite un Joyeux Noël</p>				
Oeufs durs Cordon bleu de dinde Pommes de terre persillées Compote de pommes Eclair au chocolat	Boulettes au soja à la tomate et au basilic Semoule Ratatouille Fromage Fruit de saison	Hachis Parmentier Salade verte Vinaigrette Fromage Yaourt aromatisé	Betteraves rouges Colin meunière Sauce Tartare Riz Salsifis à la tomate Suisses sucrés	Potage Parmentier Aiguillettes de poulet Coquillettes Sauce forestière Compote de fruits					

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.

JOYEUX
noël