

Restaurant scolaire de Billy Berclau

Semaine du 25 au 29 Avril 2022



Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES

lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
CROISILLON AU FROMAGE		SALADE BAR	SALADE BAR
STEAK HACHE DE VEAU	BOEUF BIO AUX CHAMPIGNONS	GRATIN DE POISSON (MSC)	OMELETTE AU FROMAGE
POMMES DE TERRE DOREES	MACARONIS BIO	RIZ BIO	FRITES
PETITS POIS BIO	CHANTENEIGE	JULIENNE DE LEGUMES	SALADE BIO
YAOURT NATURE SUCRE BIO	PATISSERIE DU JOUR	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Restaurant scolaire de Billy Berclau

Semaine du 02 au 06 mai 2022



Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES

lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
SALADE BAR	SALADE BAR		SALADE BAR
JAMBON BLANC	PASTA PARTY	TOMATE FARCIE	POISSON PANE (MSC) SAUCE TARTARE
POMMES DE TERRE		SEMOULE BIO SAUCE TOMATE	POMMES DE TERRE DOREES AU FOUR
ET CHOU-FLEUR BIO AU GRATIN	FROMAGE RAPE	CANTAL (AOP)	EPINARDS BIO
FRUIT DE SAISON (HVE)	GLACE	FRUITS FRAIS BIO	YAOURT AROMATISE BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements





Restaurant scolaire de Billy Berclau

Semaine du 09 au 13 Mai 2022



Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
SALADE BAR	REPAS LOCAL		SALADE BAR
PATES BIO	SALADE BAR	POISSON MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON	QUICHE AU FROMAGE
A LA CARBONARA	BOEUF AUX CAROTTES LOCALES	COEUR DE BLE	SALADE BIO
FROMAGE RAPE	FRITES LOCALES	COURGETTES BIO	FRUIT DE SAISON BIO
FROMAGE BLANC ET COULIS	FRAISES AU SUCRE LOCALES	ILE FLOTTANTE	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Restaurant scolaire de Billy Berclau

Semaine du 16 au 20 mai 2022



Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
SALADE BAR		SALADE BAR	
NUGGETS DE POISSON (MSC) ET KETCHUP	COUSCOUS GARNI	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	DHAL DE LENTILLES CORAIL BIO
DUO DE PUREES	SEMOULE BIO	TORTIS BIO	RIZ BIO
BANANE BIO	MIMOLETTE	BRUNOISE DE LEGUMES	TOMME GRISE
	CREME AU CHOCOLAT	PATISSERIE DU JOUR	FRUIT DE SAISON (HVE)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Billy Berclau

Semaine du 23 au 27 Mai 2022



Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
	SALADE BAR	ASCENSION	
BOEUF AUX OIGNONS BIO	CORDON BLEU SAUCE TOMATE		
PRINTANIERE DE LEGUMES	TORTIS BIO - FROMAGE RAPE		
GOUDA	GLACE		
FRUIT DE SAISON BIO			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements





Restaurant scolaire de Billy Berclau

Semaine du 30 Mai au 03 Juin 2022



Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

	PRODUIT BIO	PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES	
lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
	SALADE BAR	SALADE BAR	
BOULETTES D'AGNEAU A LA PROVENCALE	PIZZA AU FROMAGE	POISSON MEUNIERE (MSC) ET CITRON	BOEUF A LA TOMATE
COEUR DE BLE	SALADE BIO	POMMES DE TERRE	FRITES
PIPERADE	YAOURT AROMATISE BIO	ET EPINARDS BIO A LA CREME	VACHE QUI RIT
EMMENTAL		MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET SPECULOOS	FRUIT BIO
PATISSERIE DU JOUR			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements