

# LES P'TITS GOURMETS - BILLY BERCLAU

## Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
Salad'bar	Salad'bar			Potage de légumes
Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Gratin de la mer colin MSC	Croque monsieur	Omelette aux oignons	Jambon blanc
Légumes coucous d'Hiver Semoule BIO	Petits pois aux oignons Riz BIO	Salade verte	Frites fraîches Salade verte	Brocolis gratinés Pommes de terre vapeur
		Fromage	Fromage	
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruit de saison	Éclair au chocolat

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# LES P'TITS GOURMETS - BILLY BERCLAU

## Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Potage de légumes		Crêpe au fromage	Salad'bar	Salad'bar
Sauté de boeuf	Filet de poulet , Sauce crème	Boulettes au bœuf , Sauce tomate	Lasagnes à l'égrené de pois BIO, tomates et mozzarella	Fish and chips de colin MSC
Carottes BIO façon Vichy Semoule BIO	Pommes de terre persillées Haricots verts	Navets aux tomates Coeur de blé	Salade verte	Frites fraîches Salade verte
	Fromage			
Yaourt aromatisé LOCAL	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Yaourt sucré	Salade de fruit frais

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# LES P'TITS GOURMETS - BILLY BERCLAU

## Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Salad'bar	Salad'bar			Potage de légumes
Saucisse de Toulouse	Émincé de bœuf , Sauce curry	Pizza reine	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce crème	Pavé fromager
Pommes de terre vapeur Lentilles HVE , Carottes braisées	Fondue de poireaux Riz BIO	Salade verte	Semoule BIO Fondue d'épinards à l'ail	Coquillettes BIO Poêlée de champignons
		Fromage	Fromage	
Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Suisse sucré	Pâtisserie du jour	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# LES P'TITS GOURMETS - BILLY BERCLAU

## Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

	Repas Belge		Anniversaire du mois		Vendredi 27 Mars
	Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	
	● Salad'bar	● Salad'bar	● Crêpe au fromage	● Omelette fromagère	● Potage de légumes
Émincé de poulet , Sauce au chorizo	Carbonnade à la flamande	Filet de colin MSC , Sauce crème	Tortis BIO Poêlée de carottes et courgettes	Steak hache au veau , Sauce à l'échalote persillée	
● Riz BIO	● Frites fraîches ● Salade verte	● Pommes de terre persillées ● Brocolis	Fromage	● Coeur de blé ● Julienne de légumes	
● Fruit de saison	Yaourt LOCAL sucré	● Fruit de saison	● Pâtisserie	● Fromage blanc à la casonade	

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# LES P'TITS GOURMETS - BILLY BERCLAU

## Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Pâques et animation Api	Vendredi 3 Avril
	œuf dur mayonnaise		Salad'bar	Salad'bar
Jambon braisé , Sauce tomate	Raviolinis au fromage et sauce tomate	Hachis parmentier	Boulettes à l'agneau , Sauce aux herbes	Waterzooï de colin MSC
Semoule BIO Carottes BIO façon Vichy		Salade verte	Pomme duchesse Petits pois aux oignons	Riz BIO Haricots verts
Fromage		Vache qui rit		
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Suisse sucré	Dessert de Pâques	Salade de fruit frais

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# LES P'TITS GOURMETS - BILLY BERCLAU

## Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
Saucisson à l'ail , Cornichons		Salad'bar	Salad'bar
Pêche du moment , Sauce aux épices	Quiche au fromage	Cheeseburger	Omelette
Semoule BIO Légumes couscous	Salade verte	Frites fraîches	Coquillettes BIO Jardinière de légumes
	Fromage		
Crème dessert LOCAL	Fruit de saison	Sunday au caramel	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# LES P'TITS GOURMETS - BILLY BERCLAU

## Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Salad'bar	Salad'bar			Wrap oeuf dur, salade et tomate
Filet de poulet	Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce citron	Pizza à la tomate et mozzarella	Bolognaise au boeuf	Escalope de porc, Sauce barbecue
Pommes de terre à la boulangères Carottes BIO braisées	Coeur de blé Brocolis	Salade verte, Vinaigrette	Tortis BIO	Semoule BIO Courgettes aux oignons
		Fromage	Fromage	
Fruit de saison	Pâtisserie du jour	Fruit de saison	Pot de glace	Yaourt sucré

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# LES P'TITS GOURMETS - BILLY BERCLAU

## Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Salad'bar	Salad'bar			Saucisson sec , Cornichons
Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex	Omelette au cheddar	Rougail de saucisses	Bœuf façon bourguignon	Poisson MSC façon carbonara
Semoule BIO Carottes et navets braisés au miel	Frites fraîches Salade verte	Riz BIO pilaf	Pommes de terre persillées Haricots verts	Pennes BIO
		Fromage	Fromage	
Pot de glace	Fruit de saison	Compote de fruits	Coupe banane caramel	Fromage blanc sucré

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.