

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - BERRIC

	Semaine du lundi	22 avril 2025 mardi	au jeudi	25 avril 2025 vendredi
Hors d'œuvres		Concombre à la crème	Salade œuf, thon, betteraves vinaigrette	Salade verte, fromage vinaigrette
Viande / Poisson / Œufs		Lasagnes aux légumes grillés	Colin alaska pané (MSC)	Sauté de porc au caramel
Légumes		Salade verte	Poêlée de carottes au jus	Riz cantonais
Produits laitiers			Yaourt aromatisé vanille (AB)	
Desserts		Cloche aux deux chocolats		Fruits frais (AB)

	Semaine du lundi	28 avril 2025 mardi	au jeudi	2 mai 2025 vendredi
Hors d'œuvres	Taboulé nature	Crêpe jambon emmental		Macédoine de légumes
Viande / Poisson / Œufs Alternative Végétale	Pané gourmand tomate mozarella	Sauté de dinde au curry (VF)		Filet de colin (MSC)
Légumes	Petits pois carottes	Pommes de terre vapeur		Coquillettes
Produits laitiers	Yaourt aromatisé aux fruits (AB)			Fromage (AB)
Desserts		Fruits frais (AB)		Eclair chocolat

	Semaine du lundi	5 mai 2025 mardi	au jeudi	9 mai 2025 vendredi
Hors d'œuvres	Mini quiche lorraine	Salade coleslaw (Berric)		Melon
Viande / Poisson / Œufs Alternative Végétale	Boulette de bœuf (VF)	Chipolata (VF)		Croque veggie fromage
Légumes	Haricots verts (AB)	Blé		Ratatouille
Produits laitiers		Flan vanille caramel		
Desserts	Fruits frais (AB)			Far breton

	semaine du lundi	12 mai 2025 mardi	au jeudi	16 mai 2025 vendredi
Hors d'œuvres	Céleri rémoulade fromage blanc	Pizza	Salade de crudités	Feuilleté au fromage
Viande / Poisson / Œufs Alternative Végétale	Moelleux de porc confit (VF)	Gratin de penne rigate	Nuggets de poisson (MSC)	Filet de poulet à la crème
Légumes	Semoule	Salade verte (Berric)	Purée de légumes	Frites au four
Produits laitiers	Mousse au chocolat		Yaourt sucré (AB)	
Desserts		Compote de pomme		Fruits frais (AB)



L'alternative végétale

Produits locaux - La Ferme du Verger et Julien Toublant

Une traçabilité des produits allergènes est assurée et peut être consultée auprès du responsable du restaurant scolaire.