

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - BERRIC

	Semaine du lundi	27 avril 2026 mardi	au jeudi	30 avril 2026 vendredi
Hors d'œuvres	Taboulé nature	Salade verte fromage	Rillettes du Mans (VF)	
Viande / Poisson / Œufs	Cordon bleu	Sauté de dinde (VF)	Filet de merlu (MSC)	
Légumes	Haricots verts (AB)	Semoule	Carottes au jus	
Produits laitiers		Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé (AB)	
Desserts	Fruits frais			

	Semaine du lundi	4 mai 2026 mardi	au jeudi	7 mai 2026 vendredi
Hors d'œuvres	Crêpe emmental	Salade œuf, thon, maïs	Betteraves vinaigrette	
Viande / Poisson / Œufs Alternative Végétale	Boulettes de bœuf (VF)	Steak de veau (VF)	Raviolis 4 fromages (AV)	
Légumes	Blé	Poêlée de légumes	Salade verte	
Produits laitiers		Fromage (AB)	Eclair au chocolat	
Desserts	Compote	Fruits frais (AB)		

	Semaine du lundi	11 mai 2026 mardi	au jeudi	12 mai 2026 vendredi
Hors d'œuvres	Piémontaise nature	Tresse feuilletée légumes mozzarella (AB)		
Viande / Poisson / Œufs Alternative Végétale	Moelleux de porc confit (VF)	Emincé de poulet à la crème (VF)		
Légumes	Petit pois carottes	Coquillettes		
Produits laitiers	Yaourt sucré (AB)			
Desserts		Fruits frais (AB)		

	Semaine du lundi	18 mai 2026 mardi	au jeudi	22 mai 2026 vendredi
Hors d'œuvres	Céleri rémoulade fromage blanc	Salade de crudités	Pizza fromage	Carottes râpées
Viande / Poisson / Œufs Alternative Végétale	Lasagnes bolognaise (VF)	Paëlla de la mer (MSC)	Sauté de porc (VF)	Croque veggie fromage (AV)
Légumes	Salade verte	Riz (AB)	Légumes sautés	Gratin dauphinois (Beric)
Produits laitiers		Crème vanille (AB)		
Desserts	Fruits frais (AB)		Fruits frais (AB)	Gâteau au chocolat



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.