

MENUS DE DECEMBRE 2024 DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BERTHECOURT

DU 2 AU 6 DECEMBRE 2024

LUNDI : Tortellinis ricotta épinards sauce tomate Camembert  Entremets au chocolat 
MARDI : Boulettes de bœuf sauce poivre  Pommes de terre quartiers Galette St Michel  Fruit frais 
MERCREDI : Jambon blanc Haricots verts Tomme noire Crème dessert vanille 
JEUDI :  Rôti de dinde à l'estragon Pâtes Fromage frais nature et dosette de sucre Cake pépites de chocolat 
VENDREDI : Poisson meunière nature Légumes taijine Yaourt sucré  Fruit frais 

Selon loi EGALIM un repas végétal (en vert) et des produits de qualité et durable, BIO sont proposés chaque semaine



Variété Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Fait maison

DU 9 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI : Boulettes de veau sauce paprika Brocolis  Mimolette  Fromage blanc sucré
MARDI : Sauté de volaille sauce champignons  Semoule Petit suisse sucré  Fruit frais 
MERCREDI : Paleron de bœuf à l'ancienne  Poêlée campagnarde Bite pointe  Compote de pommes banane
JEUDI : Nugget's de blé ketchup  Pâtes Yaourt sucré Beignet fourré
VENDREDI : Poisson pané Purée de pommes de terre Tomme noire Arlequin de fruits

DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI : Saucisse knack nature  Lentilles cuisinées Petit suisse sucré Crème dessert chocolat 
MARDI : Pavé de poisson blanc sauce cressonnette Riz  Cantadou Compotes de pommes
MERCREDI : Normandin de veau sauce barbecue  Haricots verts  Yaourt aromatisé  Fruit frais 
JEUDI : MENU DE NOEL Alguillettes de poulet sauce pain d'épices Potatoes pops  Clémentine  Bûche de Noël 
VENDREDI : Jambon blanc Pâtes Bûchette de chèvre mélange Flan nappé caramel 

Produit de saison 



Produit végétarien



Produit BIO 