

MENUS DE JUIN 2026

au RESTAURANT SCOLAIRE DE BERTHECOURT

DU 1er AU 5 JUIN 2026

LUNDI :

Saute de porc au paprika 
Petits pois carottes
Galette St Michel 
Yaourt sucré 



MARDI :

Poulet rôti au jus
Pommes de terre quartiers
Rondelé
Ananas frais 

MERCREDI :

Moussaka 
Boulgour
Edam
Donut's 

JEUDI :

Roustités de légumes 
Pâtes
Brie pointe
Cake aux framboises 

VENDREDI :

Marmite de poisson sauce crustacé
Purée de brocolis 
Tomme blanche
Compote pomme abricot

DU 8 AU 12 JUIN 2026


LUNDI :

Jambon sauce oignons 
Lentilles cuisinées 
Emmental 
Fruits frais  

MARDI :

Aiguillettes de blé panées 
Ratatouille 
Fromage fondu 
Liégeois chocolat

MERCREDI :

Haché au bœuf sauce barbecue 
Pâtes
Saint paulin
Tarte normande

JEUDI : MENU REGION CENTRE VAL DE LOIRE

Emincé de poulet sauce forestière
Duo de carottes et pommes de terre
Bûchette lait mélange
Melon




VENDREDI :


Colin pané
Gratin de choux fleurs
Galette bretonne
Yaourt sucré

DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI :

Cordon bleu de volaille
Haricots beurre provençale
Carré de l'est
Fian nappé caramel 

MARDI :

Jambon blanc froid 
Frites au four
Biscuit Nouba
Melon

MERCREDI :

Rôti de porc aux oignons 
Lentilles cuisinées 
Yaourt aromatisé
Fruit frais 

JEUDI :


Pilon de poulet
Riz 
Emmental 
Compote de pommes banane

VENDREDI :



Croustillant fromager 
Purée de carottes
Yaourt sucré
Fruit frais 

DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI :

Lasagne de légumes 
Mimolette
Mousse chocolat au lait


MARDI :

Saucisse de Toulouse 
Beignets de brocolis
Pont l'évêque
Fruit frais 

MERCREDI :

Paupiette de veau sauce barbecue
Ratatouille 
Madeleine 
Yaourt sucré 

JEUDI :

Rôti de bœuf froid et dosettes mayonnaise
Salade de pommes de terre façon piémontaise
Edam 
Brownies

VENDREDI :

Colombo de poisson
Semoule
Petit suisse aux fruits
Compote pomme fraise

DU 29 JUIN AU 3 JUILLET 2026


LUNDI :

Emincé de poulet sauce aigre douce
Haricots verts
Emmental 
Liégeois vanille



MARDI :

Raviolis au bœuf
Camembert 
Compote de pommes

MERCREDI :

Sauté de porc dijonnaise 
Poêlée de légumes
Saint paulin
Riz au lait

JEUDI :

Beignet au calamar
Purée d'épinards et pomme de terre 
Yaourt sucré
Cake pépites de chocolat 

VENDREDI :

Rôti de dinde froid
Chips
Yaourt aromatisé
Melon

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



Viande Française (bœuf, porc,




Produit local



Fait maison



Produit de saison  arien



Produit BIO