



MENUS VACANCES DE AVRIL 2026


AU RESTAURANT SCOLAIRE DE BERTHECOURT

DU 13 au 17 Avril 2026

LUNDI :

Pilons de poulet
Pommes de terre quartiers
Madeleine 
Yaourt sucré 

MARDI :

Poisson pané
Purée de carottes 
Petit suisse sucré
Liégeois vanille

MERCREDI :

Tarte thon tomate moutarde
Pâtes
Edam 
Gâteau basque

JEUDI :



VENDREDI :

Gratin de pâtes ratatouille et fromage
Tomme blanche
Donuts

DU 20 au 24 avril 2026

LUNDI :

Poulet rôti
Pommes rissolées
Emmental Bio 
Fruit frais 

MARDI :

Jambon blanc 
Haricots verts
Yaourt sucré
Crème dessert chocolat


MERCREDI :

Sauté de bœuf sauce charcutière
Riz
Saint paulin
Fruit frais 

JEUDI :



VENDREDI :

Dos de colin tomate cerise épinards
Purée d'épinards et pomme de terre
Yaourt sucré 
Gâteau au yaourt

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



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Fait maison



Produit de saison



Produit végétarien

Produit BIO