

Menu de la semaine

SEMAINE DU 27-04-2026 AU 03-05-2026

MIDI

BERTRY – MATERNELS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI





JEUDI



VENDREDI


Entrée  Betterave vinaigrette

 Carottes râpées

Pizza au fromage

Plat   Jambon blanc*
 Pommes de terre persillées
 Petits pois


 Beaufilet de colin sauce
crème
 Epinards hachés cuisinés
Riz

 Egréné végétal + sauce
tomate
Pâtes

Fromage Tomme grise

Recette Madame Loïk

  Camembert Bio Le lillois




Dessert  Fruit de saison (BIO)




Yaourt aromatisé

 Fruit de saison

LÉGENDE

 CE2
 VPF
 Bio

 Contient du porc
 MSC
 Local

 Saveur en Or
 Végétarien
 Global G.A.P

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI

BERTRY – MATERNELS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Taboulé

Tomate vinaigrette

 Concombre (BIO) sauce
crème

Plat

Emincé de volaille sauce
colombo

 Pommes vapeurs

 Haricots verts

 Boulette panée de blé façon
thaï sauce crème

Courgettes crémees

  Pâtes

Beignets de calamar
Purée de pomme de terre
Sauce tartare


Fromage


Petit suisse aux fruits


Gouda

Vache qui rit

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille

 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 CE2

 MSC

 Global G.A.P.



Contient du porc



Végétarien



Recette du chef



Saveur en Or



Bio



HVE



VPF



Local

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 11-05-2026 AU 17-05-2026

MIDI

BERTRY – MATERNELS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI

MARDI

MERCREDI




JEUDI

VENDREDI

Entrée  Carottes râpées (BIO)
vinaigrette


 Melon

Plat  Omelette
Sauce tomate
 Pommes vapeurs

   Carbonnade de boeuf
Pâtes

Fromage Petit suisse sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Flan saveur caramel

LÉGENDE

 CE2

 MSC


 Global G.A.P.

 Contient du porc

 Végétarien

 Recette du chef

 Saveur en Or

 Bio

 HVE

 VPF

 Local

 VBF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI

BERTRY – MATERNELS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Trio de carotte, céleri et maïs	Macédoine mayonnaise	Tarte aux fromages	Céleri rémoulade
Plat	Carbonara* (lardons*) Torsade (BIO)	Sauté de poulet rôti sauce brune Ratatouille de légumes Semoule (BIO)	Colin d'Alaska pané Boulgour aux petits légumes Sauce duglérée	Galette de quinoa sauce tomate Pomme vapeur (BIO) Petits pois
Fromage	Cantal	Gouda	Petit Brie Bio Le lillois	Mimolette
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépite chocolat noir

LÉGENDE



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betterave vinaigrette		Salade aux croûtons	Tomate au persil
Plat	Rôti de porc* sauce dijonnaise Pommes vapeurs Lingot blanc		Pavé de hoki sauce crème Riz (BIO) Carottes	Tortellini Epinards Ricotta
Fromage	Recette Madame Loïk		Vache picon	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison (BIO)		Yaourt aromatisé framboise (BIO)	Fruit de saison

LÉGENDE

- CE2
- Végétarien
- HVE
- Contient du porc
- Bio
- VBF
- Saveur en Or
- Local
- AOP
- VPF
- Global G.A.P
- MSC
- Recette du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
 *Présence de porc





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de concombres, maïs et tomates	Carottes râpées	Taboulé	Macédoine mayonnaise
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Fondue de poireaux à la crème Riz	Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes	Tarte saumon ciboulette Salade iceberg	Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Semoule (BIO)
Fromage	Petit Brie Bio Le lillois	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Cantafras
Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit de saison (BIO)	Fruit de saison	Cake

LÉGENDE

CE2	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	MSC
Végétarien	Bio	Local	Global G.A.P	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	Pâtisserie du chef	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
 *Présence de porc





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Pâté* de campagne	Carottes râpées	Betterave vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	Boulettes à l'agneau sauce crème de curry Purée de pomme de terre Brocolis	Jambon blanc* Sauce tomate Pâtes	Raviolis aux légumes	Colin pané sauce crème Riz aux petits légumes
Fromage	Camembert Bio Le lillois	Cantal	Fraidou	Petit Brie Bio Le lillois
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille	Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat

LÉGENDE

CE2	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	MSC
Végétarien	Bio	Local	Global G.A.P	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	Pâtisserie du chef	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
 *Présence de porc





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri rémoulade	Taboulé	Oeufs durs mayonnaise	Tomate vinaigrette
Plat	Axoa de boeuf Torsade (BIO)	Pavé de hoki sauce hollandaise Pommes vapeurs Haricots verts	Tarte aux fromages Salade iceberg	Pavé au veau haché sauce crème Pommes de terre rissolées
Fromage	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse fruit (BIO)	Chaource
Dessert	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Fruit de saison	Flan saveur vanille

LÉGENDE

CE2	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	MSC
Végétarien	Bio	Local	Global G.A.P	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	Pâtisserie du chef	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
 *Présence de porc





LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI




Entrée Concombre vinaigrette


 Carottes râpées

MENU PLAISIR DE FIN D'ANNEE
 Melon

Pizza au fromage

Plat Emincé de poulet sauce basquaise
 Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

  Rôti de porc* sauce aux oignons
 Pommes vapeurs
 Chou fleur au beurre

 Nuggets végétal
 Sauce tomate
 Pâtes


Paëlla aux Poissons

Fromage  Pont l'Evêque

Chantaillou


Petit suisse sucré

  Petit Brie Bio Le lillois















Dessert  Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel

Donut au chocolat

 Fruit de saison

LÉGENDE

-  CE2
-  Végétarien
-  HVE
-  Contient du porc
-  Bio
-  VBF
-  Saveur en Or
-  Local
-  AOP
-  VPF
-  Global G.A.P
-  Pâtisserie du chef
-  MSC
-  Recette du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
 *Présence de porc



Menu de la semaine

SEMAINE DU 29-06-2026 AU 05-07-2026

MIDI

BERTRY – MATERNELS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	Tomate au persil	Concombre (BIO) sauce ciboulette	REPAS FROID Carottes râpées
Plat	Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Epinards hachés cuisinés	Pavé au saumon haché sauce crème Riz (BIO) pilaf	Oeufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	Coulommiers	Tartare ail et fines herbes	Mimolette	Vache picon
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé cerise (BIO)	Fruit de saison	Brownies

LÉGENDE

CE2	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	MSC
Végétarien	Bio	Local	Global G.A.P	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	Pâtisserie du chef	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc