

Menu de la semaine

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

MIDI

BERTRY – PRIMAIRES



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI



MARDI


MERCREDI





JEUDI



VENDREDI


Entrée  Betterave vinaigrette
Haricot beurre vinaigrette à
l'échalote

 Carottes râpées
 Melon

Pizza au fromage
 Pizza royale*

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)
 Fruit de saison (BIO)




Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

 Fruit de saison
 Fruit de saison

LÉGENDE

 CE2
 Saveur en Or
 Végétarien

 Global G.A.P
 V.P.F.
 Bio

 Contient du porc
 MSC
 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 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI

BERTRY – PRIMAIRES



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée



Taboulé

Salade de riz aux petits légumes

Tomate vinaigrette



Chou-fleur sauce cocktail



Concombre (BIO) sauce
crème



Salade (BIO)

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)



Fruit de saison (BIO)



Compote pomme vanille



Purée pomme pêche



Fruit de saison (BIO)



Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE



CE2



VPF



Local



Global G.A.P



MSC



Recette du chef



Contient du porc



Végétarien



HVE



Saveur en Or



Bio

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  Carottes râpées (BIO)
 vinaigrette
 Chou rouge (BIO) vinaigrette



 Melon
 Pastèque

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)
 Fruit de saison (BIO)

Flan saveur caramel
 Flan saveur chocolat

LÉGENDE

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



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI



MARDI

MERCREDI



JEUDI



VENDREDI


Entrée Trio de carotte, céleri et maïs
 Pastèque


Macédoine mayonnaise
  Haricot vert vinaigrette




Tarte aux fromages

 Céleri rémoulade
 Coleslaw

Plat  Carbonara* (lardons*)
 Torsade (BIO)

Sauté de poulet rôti sauce brune
Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

 Colin d'Alaska pané
Boullgour aux petits légumes
Sauce du glérée

 Galette de quinoa sauce
tomate
 Pomme vapeur (BIO)
 Petits pois



Fromage  Cantal



Gouda

  Petit Brie Bio Le lillois

Mimolette

Dessert Crème dessert vanille
Crème dessert chocolat

 Fruit de saison
 Fruit de saison

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Cookie Pépite chocolat noir
Chou à la crème vanille

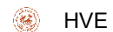
LÉGENDE



CE2



MSC



HVE



Global G.A.P



Végétarien



VBF



Contient du porc



Bio



AOP



Saveur en Or



Local



VPF



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	Betterave vinaigrette Chou blanc sauce curry et raisins secs	Salade aux croûtons Salade mimosa	Tomate au persil Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
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) Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé framboise (BIO) Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit de saison Fruit de saison

LÉGENDE

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

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 01-06-2026 AU 07-06-2026

MIDI

BERTRY – PRIMAIRES



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

Entrée Salade de concombres, maïs et tomates
Endives vinaigrette

Plat Emincé de volaille (BIO)
sauce poulette
Fondue de poireaux à la crème
Riz

Fromage Petit Brie Bio Le lillois

Dessert Yaourt aux fruits
Yaourt aromatisé

MARDI

Carottes râpées
Céleri rémoulade

Egréné de boeuf à la bolognaise
Pâtes

Saint Nectaire

Fruit de saison (BIO)
Fruit de saison (BIO)

MERCREDI

JEUDI

Taboulé
Salade de pâtes aux petits légumes

Tarte saumon ciboulette
Salade iceberg

Petit suisse sucré

Fruit de saison
Fruit de saison

VENDREDI

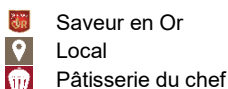
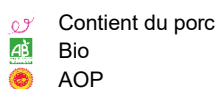
Macédoine mayonnaise
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Semoule (BIO)

Cantafrais

Cake

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 08-06-2026 AU 14-06-2026

MIDI

BERTRY – PRIMAIRES



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI


MARDI



MERCREDI



JEUDI


VENDREDI

Entrée


 Pâté* de campagne
Roulade de surimi mayonnaise


 Carottes râpées
 Melon


 Betterave vinaigrette
 Chou blanc vinaigrette


Salade verte et maïs vinaigrette
 Pastèque

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)
 Fruit de saison (BIO)


Crème dessert vanille
Crème dessert caramel




 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)




Liégeois chocolat
Liégeois vanille

LÉGENDE

 CE2
 MSC
 HVE

 Global G.A.P
 Végétarien
 VBF

 Contient du porc
 Bio
 AOP

 Saveur en Or
 Local
 Pâtisserie du chef

 VPF
 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 Céleri rémoulade
 Courgettes crues rapées à la crème

Plat Axoa de boeuf
 Torsade (BIO)

Fromage Edam

Dessert Yaourt aromatisé myrtille (BIO)
 Yaourt aromatisé (BIO)

Taboulé
 Salade de lentilles

Pavé de hoki sauce hollandaise
 Pommes vapeurs
 Haricots verts

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Oeufs durs mayonnaise
 Terrine de légumes sauce cocktail

Tarte aux fromages
 Salade iceberg

Petit suisse fruit (BIO)

Fruit de saison
 Fruit de saison

Tomate vinaigrette
 Coleslaw

Pavé au veau haché sauce crème
 Pommes de terre rissolées

Chaource

Flan saveur vanille
 Flan saveur chocolat

LÉGENDE

CE2	Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF
MSC	Végétarien	Bio	Local	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



Menu de la semaine

SEMAINE DU 22-06-2026 AU 28-06-2026

MIDI

BERTRY – PRIMAIRES



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI


Entrée Concombre vinaigrette
 Chou-fleur sauce cocktail





 Carottes râpées
Salade d'endives aux croûtons


**MENU PLAISIR DE FIN
D'ANNEE**

 Melon
 Pastèque

Pizza au fromage
 Pizza royale*

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

Chantailou

Petit suisse sucré

  Petit Brie Bio Le lillois

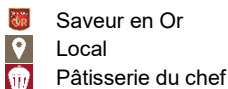
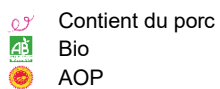
Dessert  Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel
Crème dessert vanille

Donut au chocolat

Fruit de saison
Fruit de saison

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

Menu de la semaine

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

MIDI

BERTRY – PRIMAIRES



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Roulade de surimi mayonnaise
Terrine de saumon

Tomate au persil
📍 Céleri rémoulade

Concombre (BIO) sauce
ciboulette
 Salade (BIO)

REPAS FROID
 Carottes râpées
Courgettes crues râpées à la
crème

Plat Boulettes de bœuf 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)
 Fruit de saison (BIO)

📍 Yaourt aromatisé cerise
(BIO)
 Yaourt nature sucré (BIO)

Fruit de saison
 Fruit de saison

Brownies

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