

Menu de la semaine

SEMAINE DU 06-07-2026 AU 12-07-2026

MIDI
BERTRY



LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Entrée

 Melon
 Coleslaw


 Betterave vinaigrette
 Chou blanc sauce curry et raisins secs



REPAS FROID
Tomate au persil
Salade iceberg aux croûtons

Crêpe au fromage
Crêpe au champignon


 Carottes râpées au citron
 Céleri rémoulade

Plat

 Samoussa aux légumes et son jus
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Blé

 Pavé de hoki sauce crème
 Gratin dauphinois

Rôti de dinde
Sauce mayonnaise
Taboulé

 Egréné de boeuf sauce chili
Riz

Cordon bleu (volaille)
Pâtes

Fromage

Petit moulé ail et fines herbes

Emmental



Tomme grise

Gouda



Brie

Dessert

Crème dessert vanille
Crème dessert caramel

 Fruit de saison
 Fruit de saison




Donut au sucre

 Fruit de saison
 Fruit de saison

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

LÉGENDE

 Local
 Global G.A.P
 MSC

 CE2
 Végétarien
 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 13-07-2026 AU 19-07-2026

MIDI
BERTRY




LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI


Entrée Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
 Emincé de chou rouge rémoulade

Plat  Chipolata* grillée et son jus
 Petits pois carottes

Fromage Edam


Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

 Pastèque
Courgettes crues rapées à la crème

 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)

Carré de l'Est

Liégeois chocolat
Liégeois vanille


 Pâté* de campagne
Roulade de surimi mayonnaise

Emincé de poulet sauce brune
Pâtes

Vache qui rit

Fruit de saison
Fruit de saison




REPAS FROID
Concombre sauce ciboulette
Trio de carotte, céleri et maïs

Thon mayonnaise
 Salade de pommes de terre façon piémontaise


Petit suisse aux fruits

Brownies

LÉGENDE

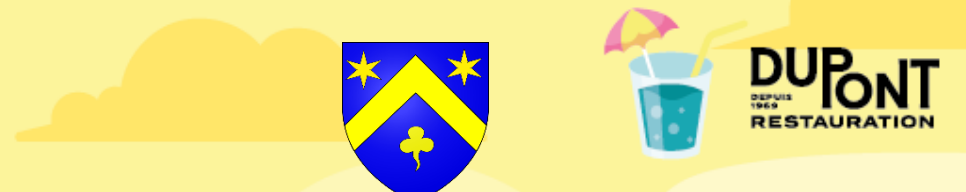
 Local
 Végétarien
 Contient du porc

 CE2
 MSC

 Global G.A.P
 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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Melon Carottes râpées	Taboulé Salade de pâtes aux petits légumes	Oeufs durs mayonnaise Terrine de légumes sauce cocktail	Coleslaw Céleri rémoulade	Salade de concombres, maïs et tomates Panais rémoulade
Plat	Boulettes de mouton au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Colin pané sauce crème Pommes vapeurs Epinards hachés cuisinés	Rôti de porc* sauce marengo Poêlée de courgette Riz	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes	Nuggets de poulet Ketchup (dosette) Potatoes
Fromage	Saint Paulin	Recette Madame Loïk	Camembert	Mimolette	Rondelé nature
Dessert	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fruit de saison Fruit de saison	Flan saveur vanille Flan saveur caramel	Beignet à la pomme	Fruit de saison Fruit de saison

LÉGENDE

Local	CE2	Global G.A.P
Végétarien	MSC	VBF
Contient du porc	VPF	

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 27-07-2026 AU 02-08-2026

MIDI
BERTRY




LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Macédoine mayonnaise
 Haricot vert vinaigrette



REPAS FROID
 Pastèque
Méli mélo de carottes râpées
vinaigrette


 Concombre sauce aux fines
herbes
Salade iceberg aux croûtons


Tomate vinaigrette
Courgettes crues rapées aux
fines herbes


Salade de pomme de terre
sauce ciboulette
Taboulé

Plat Pépites de colin dorées aux 3
céréales sauce tomate
Riz Créole
Ratatouille de légumes

  Jambon blanc*
Salade de Pâtes (garniture
froide)

 Ravioli au boeuf sauce tomate
Fromage râpé

Sauté de poulet rôti sauce
poulette
 Pommes de terre rissolées

 Tarte aux fromages
Salade iceberg

Fromage Coulommiers

Vache picon

Buchette lait de mélange

Tomme blanche



Petit suisse sucré

Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison




Cookie Pépité chocolat noir

Purée pomme fraise
Spécialité pomme banane

Crème dessert chocolat
Crème dessert vanille

 Fruit de saison
 Fruit de saison

LÉGENDE

 Local
 Végétarien
 Contient du porc

 CE2
 MSC
 VPF

 Global G.A.P
 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