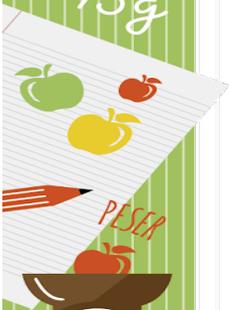




COMPTER

75g



PESER



PRÉPARER



SAVOURER



titit



Menu de Vieux Berquin

Repas végétarien 

Produit Local 

Pêche durable 

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
fêtons les Prudence	fêtons les Gisèle	fêtons les Victoire 1945	fêtons les Pacôme	fêtons les Solange
	Pâté de campagne	FERMETURE		
Bolognaise de boeuf	Omelette au cheddar du chef			
Pâtes bio 	Courgettes braisées			
Carottes braisées locales 	Riz créole bio 			
Fromage				
Compote de pommes bio du chef 	Fromage blanc bio 			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu de Vieux Berquin

- Repas végétarien 
- Produit Local 
- Pêche durable 

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
fêtons les Rolande	fêtons les Matthias	fêtons les Honoré	fêtons les Pascal
Salade de haricots verts à l'échalote			Macédoine de légumes
Sauté de dinde façon blanquette	Jambon label rouge	FLAN DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE 	Filet de colin MSC sauce crème 
Muffin de brocolis	Frites	SALADE VERTE COMPOSEE	Ratatouille
Riz bio 	Salade verte		Semoule bio 
	Fromage AOP 	Fromage AOP	
Yaourt local 	Banane bio 	Tiramisu Mangue du chef	Salade de fruits du chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu de Vieux Berquin

- Repas végétarien 
- Produit Local 
- Pêche durable 



REPAS A THEME "BRESIL"

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
fêtons les Bernardin	fêtons les Constantine	fêtons les Didier	fêtons les Donatien
FERMETURE	Quiche au fromage du chef	GALINHADA	Concombre sauce fromage blanc
	Salade verte	RIZ BIO	Marmitte du pêcheur MSC 
FERMETURE	Fromage AOP 	POËLÉE BRÉSILIENNE	Coquillettes bio 
	Mousse au chocolat du chef 	Flan brésilien du chef 	Flan de courgettes
			Fruit de saison bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu de Vieux Berquin

- Repas végétarien 
- Produit Local 
- Pêche durable 

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
fêtons les Augustin	fêtons les Germain	fêtons les Jeanne	fêtons les Lise
	Salade grecque (des de brebis)	Melon HVE 	
Poulet label rouge à la texane 	Rôti de porc local à l'ancienne	Boulette de soja sauce tomate basilic 	Filet de colin MSC sauce provençale 
Pommes de terre grenailles	Macaronis bio 	Tomate à la provençale	Ratatouille
Petits pois au jus	Haricots verts bio aux oignons 	Bouloghour bio 	Riz pilaf
Fromage AOP		Fromage BIO 	Fromage AOP 
Fruit de saison HVE	Fromage blanc local à la vergeoise 	Tarte aux pommes du chef 	Salade de fruits du chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu de Vieux Berquin

Repas végétarien 

Produit Local 

Pêche durable 

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
fêtons les Kévin	fêtons les Clotilde	fêtons les Claude	fêtons les Gilbert
Melon HVE 			Toast du chef 
Sauce fromagère AOP 	Tomate farcie	Boulettes de poisson 	Rôti de dinde au jus
Coquillettes bio 	Riz pilaf	Potatoes	Piperade
Légumes locaux rôtis		Aubergines grillées	Semoule bio 
	Fromage AOP 	Fromage bio 	
Compote de pommes maison bio 	Yaourt local 	Pâtisserie du chef 	Fruit de saison bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu de Vieux Berquin

Repas végétarien 

Produit Local 

Pêche durable 

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
fêtons les Landry	fêtons les Barnabé	fêtons les Antoine	fêtons les Elisée
	Cake au jambon du chef 	Gaspacho de pastèque	
Emincé de porc local au miel et moutarde 	Saucisse locale 	Nuggets de blé sauce tomate 	Filet de poisson du jour 
Tomate à la provençale	Frites	Semoule bio 	Riz pilaf bio 
Boullghour bio 	Salade verte bio 	Courgettes braisées	Brocolis en gratin
Fromage AOP 			Fromage AOP 
Fruit de saison bio 	Yaourt local 	Dessert du chef 	Flan vanille du chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Repas végétarien 
- Produit Local 
- Pêche durable 

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
fêtons les Hervé	fêtons les Léonce	fêtons les Silvère	fêtons les Louis
Feuilleté du chef 		Salade de maïs et thon	Salade piémontaise
Emincé de dinde au paprika	Omelette du chef sauce poivron 	Colombo de poulet	Aiguillette de colin MSC sauce hollandaise 
Champignons en persillade	Semoule bio 	Achard de légumes	Epinards à la crème
Ecrasé de pommes de terre locales	Ratatouille	Riz créole	Coquillettes bio 
	Fromage AOP 		
Fruit de saison BIO 	Yaourt local 	Flan coco du chef 	Smoothie banane pommes bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus régions Période Mai-Juillet 2024

Repas végétarien 

Produit Local 

Pêche durable 

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
fêtons les Jean-Baptiste	fêtons les Prosper	fêtons les Fernand	fêtons les Irénée
Salade coleslaw			Pêche au thon
Bolognaise de boeuf	Boulettes d'agneau sauce tomate	Jambon blanc label rouge 	Poisson pané MSC 
Tortis bio 	Courgettes braisées	Ecrasé de pommes de terre	Ratatouille
Carottes locales braisées 	Semoule bio 	Petits pois bio au jus 	Semoule bio 
	Fromage AOP 	Fromage AOP 	
Crème dessert du chef	Yaourt local 	Roulé à la confiture du chef	Fruit de saison bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus régions Période Mai-Juillet 2024

- Repas végétarien 
- Produit Local 
- Pêche durable 



Repas de fin d'année

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
fêtons les Thierry	fêtons les Eugénie	fêtons les Elisabeth	fêtons les Antoine
Wrapp oeuf dur salade et tomate		Melon HVE 	
Rôti de porc sauce tomate	Quiche aux légumes 	Cheeseburger	REPAS DU
Brocolis	Salade verte	Frites	CHEF
Blé bio 		Salade verte	
	Fromage AOP 		
Pastèque HVE 	Salade de fruits du chef	Glace	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COMPTER

75g



PESER



PRÉPARER



SAVOURER



tut!