

Menus du mois de janvier et février 2025

RESTAURANT SCOLAIRE DE BIERNE



Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi

	Du 6 au 10 janvier	Du 13 au 17 janvier	Du 20 au 24 janvier	Du 27 au 31 janvier	Du 3 au 7 février
Lundi	Betterave rouge bio aux pommes Cordon bleu, haricots verts carottes, boulgour Galette des rois	Lasagnes aux légumes, Salade Fromage Petits suisses aux fruits	Bœuf carottes, Frites Fromage Fruit de saison	Poisson meunière, fondue de poireaux Riz Fromage Crème caramel	Pizza Rissollette de veau, pomme de terre sautée, choux de Bruxelles Liégeois vanille
Mardi	Carottes râpées Omelette bio, pâtes, gruyère râpé Compote tous fruits	Potage Emincé de poulet à la crème, semoule Fruit de saison	Rôti de porc sauce champignon, Poêlée de légumes Fromage Yaourt à la fraise	Chou rouge aux pommes Spaghettis à la bolognaise Moelleux chocolat	Potage poireaux Couscous végétarien et ses légumes Fruit de saison
Mercredi					
Jeudi	Cuisse de poulet rôti, purée, brocolis Fromage Crème spéculoos	Crêpes fromage Rougail de saucisse, riz Gâteau marbré	Macédoine de légumes, œufs durs Nugget végétale sauce tomate, semoule, petits légumes Tarte flan	Potage potiron Pilons de poulet tex mex, pomme noisette, légumes rôtis Fruit de saison	Bœuf Bourguignon, boulgour Fromage Banane chocolat
Vendredi	Sauté de porc au lait de coco, petits légumes, Riz Fromage Quatre-quarts citron	Waterzooï de poisson, pomme de terre vapeur Fromage Crème chocolat	Salade anglaise Sauté de dinde façon marengo, Penne Salade de fruit	Salade fromagère Croustillant fromage, purée, Petits pois Donut sucre	Jambon blanc, pâtes aux gruyères Fromage Fête des crêpes

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements

