

Menus du mois de mars 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE BIERNE



Lundi

Du 2 au 6 mars

Boulette végétarienne,
ratatouille, boulgour

Fromage

Cake vanille coco

Du 9 au 13 mars

Nuggets de poisson,
purée, chou-fleur

Fromage

Fruit de saison

Du 16 au 20 mars

Carottes râpées

Sauté de poulet à la
créole, semoule

Mousse au chocolat

Du 23 au 27 mars

Œuf mayonnaise

Croustillant fromage,
jardinière de légumes

Yaourt abricot

Mardi

Saucisson à l'ail

Hachis parmentier,
salade vinaigrette

Fruit de saison

Taboulé

Cassoulet garnie,
pomme de terre

compote

Steak haché sauce
poivre, pâtes et petits
légumes

Fromage

Crème caramel

Betteraves rouges et
fromage

Pâtes à la bolognaise

Moelleux chocolat

Mercredi

Jeudi

Poulet, frites, petits
pois carotte

Fromage

glace

Bœuf bourguignon,
semoule

Fromage

Crème vanille

Nuggets de blé,
ketchup, pdt
campagne,
haricots verts

Fromage

Quatre quart
marbré coco

Rôti de porc,
légumes d'hiver,
frites

Fromage

Fruit de saison

Vendredi

Potage de saison

Jambon, pâtes aux
gruyères

Fromage blanc coulis
fruit rouge

Crêpe fromage

Omelette forestière,
pommes rissolées

Clafoutis pommes

Potage crécy

Tartiflette de la
mer, salade

Fruit de saison

Escaloppe de
dinde sauce
forestière, riz

Fromage

Donnut sucre

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

