

Menus du mois de novembre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE BIERNE



	Du 2 au 6 novembre	Du 9 au 13 novembre	Du 16 au 20 novembre	Du 23 au 27 novembre
Lundi	<p>Carotte râpée</p> <p>Nugget de poulet, semoule, brocoli</p> <p>Marbré chocolat</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Poisson pané, semoule, légumes d'automne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Couscous boule d'agneau, merguez, semoule et ses légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Rougail de saucisse de Toulouse, riz</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt nature</p>
Mardi	<p>Potage de courge</p> <p>Pâtes à la sauce cheddar, gruyère</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Fricassée de poulet et ses légumes, pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc au coulis</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde à l'indienne, riz</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Lasagne bolognaise, salade</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Mercredi				
Jeudi	<p>Cari de porc à la créole, petits légumes, riz</p> <p>Fromage</p> <p>Crème spéculoos</p>	<p>Paupiette de veau, haricots verts, frites</p> <p>Fromage</p> <p>Quatre quart coco</p>	<p>Betteraves aux pommes</p> <p>Omelette, pdt sautées, chou fleur</p> <p>Fruit saison</p>	<p>Carotte râpée au gouda</p> <p>Émincé de poulet, boulgour</p> <p>Île flottante</p>
Vendredi	<p>Hachis parmentier, salade</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade fromagère</p> <p>Cassoulet végétarien (haricots blancs, pdt, boulette soja)</p> <p>Banane chocolat</p>	<p>Jambon, purée, brocoli</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p>Couscous végétarien</p> <p>Fromage</p> <p>Dés de pomme cuite brisures de spéculoos</p>

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

