

MAIRIE DE BERNOS-BEAULAC

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 4 AU 29 MAI 2026



Du 4 au 8 Mai		qualité	Du 11 au 15 Mai		qualité	Du 18 au 22 Mai		qualité	Du 25 au 29 Mai		qualité
LUNDI	Fricassée de dinde Semoule Brie Fruit frais de saison	   	Pâtes A la Carbonara Emmental Fruit frais de saison	   	   	Repas végétarien Iceberg-croûtons-fromage Lentilles à la Mexicaine Riz pilaf Compote de pommes	    	   			
	Repas végétarien Salade de pois-chiches Clafoutis courgettes-fêta Batavia Yaourt à la fraise	    	Taboulé à la menthe Calamar à la romaine Piperade Tarte aux pommes	   	    	Sauté de bœuf à l'asiatique Carottes braisées Edam Cake citron-basilic	    	Salade de tomates Cocotte de poulet à l'estragon Coquillettes Mousse au chocolat	   		
	Noix de joue de porc BBQ Pommes risolées Gouda Fruit frais de saison	   	<u>Jeudi de l'Ascension</u>		   	Salade de pommes de terre Rôti de porc à la sauge Haricots-plats Ile flottante	    	Menu des enfants			
			<u>On fait le pont</u>			Parmentier au thon Salade verte Coulommiers Fruit frais de saison	   	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Semoule Fruit frais de saison	   		
VENDREDI											

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

CPAIC

IGP

AOP

MSC

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

LAITRE VALERIE D'AMBRUNIAUX-RENAULT

Le produit du mois

Une hermine française