



















































# RESTAURANT SCOLAIRE DE BERD'HUIS

## MENU DU MOIS D'AVRIL/MAI 2025

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 28/04 au 02/05</i>	Carottes râpées 9, 10  Hachis Parmentier 6 Salade Yaourt Pur Perche 6 	Rillettes de sardines 6  Saucisse de Toulouse  Lentilles  Entremet chocolat 4,6	Concombre à la crème 6 Crêpe au fromage 5,6 Salade Fruits au sirop	<b>Férialé</b>	Rillettes de porc  Poisson blanc 11  Brocolis PDT béchamel 5,6 Donut chocolat 4, 6
<i>Semaine du 05/05 au 09/05</i>	Betteraves rouges 9  Sauté de porc façon blanquette 6 PDT/Carottes/Poireaux Fromage Blanc coulis 6 	Salade/Radis Pâtes à la bolognaise 5  Sundae caramel 6	Salade de perles de blé 5,9,10 Emincé de volaille 6  Haricots verts Gâteau aux pommes 5,10	<b>Férialé</b>	Pâté de campagne 4 Beignets de calamar 10,11 Gratin de légumes 6  Yaourt Pur Perche 6
<i>Semaine du 12/05 au 16/05</i>	Concombre 6 Saucisse de Francfort Frites Glace 6	Coleslaw 9,10  Cuisse de poulet 6 Coquillettes 5,6  Salade de fruits frais	Maquereau moutarde  9,11 Croque-Monsieur 5,6 Salade Banane 	Macédoine 9,10 Pizza au fromage 5,6 Salade Entremet au chocolat 4,6	Andouille   Brandade de poisson 6,11 PDT/Salade 6 Fruits au sirop
<i>Semaine du 19/05 au 23/05</i>	Salade de Thon 9,10,11  Rôti de porc  Flageolets Kiri 6 Pomme	Carottes râpées 9, 10  Hachis parmentier maison 6 Salade Yaourt Pur Perche 	Céleri rémoulade 9,10  Paupiette de volaille Petits-Pois/Carottes Mousse au chocolat 4,6	Mais/Surimi 9,10   Boulettes végé tomate 5 Semoule Fromage blanc Pur Perche	Saucisson à l'ail   Fish and chips 5,10,11 Ratatouille / Semoule Haricots verts 5 Tarte fine aux pommes 5,6

# RESTAURANT SCOLAIRE DE BERD'HUIS

## MENU DU MOIS DE MAI 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Semaine du 05/05 au 09/05</i>	<p>Betteraves rouges 9 </p> <p>Sauté de porc façon blanquette 6</p> <p>PDT/Carottes/Poireaux </p> <p>Fromage Blanc coulis 6</p>	<p>Salade/Radis</p> <p>Pâtes à la bolognaise 5 </p> <p>Sundae caramel 6</p>	<p>Salade de perles de blé 5,9,10</p> <p>Emincé de volaille 6 </p> <p>Haricots verts</p> <p>Gâteau aux pommes 5,10</p>	<h1>Férialé</h1>	<p>Pâté de campagne 4</p> <p>Beignets de calamar 10,11</p> <p>Gratin de légumes 6 </p> <p>Yaourt Pur Perche 6</p>
<i>Semaine du 12/05 au 16/05</i>	<p>Concombre 6</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Frites</p> <p>Glace 6</p>	<p>Coleslaw 9,10</p> <p>Cuisse de poulet 6 </p> <p>Coquillettes 5,6 </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Maquereau moutarde 9,11 </p> <p>Croque-Monsieur 5,6</p> <p>Salade</p> <p>Banane </p>	<p>Macédoine 9,10</p> <p>Pizza au fromage 5,6</p> <p>Salade</p> <p>Entremet au chocolat 4,6</p>	<p>Andouille </p> <p>Brandade de poisson 6,11 </p> <p>PDT/Salade 6</p> <p>Fruits au sirop</p>
<i>Semaine du 19/05 au 23/05</i>	<p>Salade de Thon 9,10,11 </p> <p>Rôti de porc </p> <p>Flageolets</p> <p>Kiri 6</p> <p>Pomme</p>	<p>Carottes râpées 9, 10 </p> <p>Hachis parmentier maison 6</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt Pur Perche </p>	<p>Céleri rémoulade 9,10</p> <p>Paupiette de volaille </p> <p>Petits-Pois/Carottes</p> <p>Mousse au chocolat 4,6</p>	<p>Maïs/Surimi 9,10 </p> <p>Boulettes végé tomate 5</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc Pur Perche </p>	<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Fish and chips 5,10,11 </p> <p>Ratatouille / Semoule</p> <p>Haricots verts 5</p> <p>Tarte fine aux pommes 5,6</p>
<i>Semaine du 26/05 au 30/05</i>	<p>Betteraves Rouges 9 </p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles </p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Tomates/Maïs/Concombres 6</p> <p>Emincé de bœuf 6</p> <p>Frites au four</p> <p>Crumble aux fruits 5,10</p>	<p>Coleslaw 9,10</p> <p>Rôti de dindonneau 6</p> <p>Ebly 5</p> <p>Banane </p>	<h1>Férialé</h1>	<h1>Férialé</h1>

Conformément au règlement n° 1169 / 2011,  
nos menus sont susceptibles de contenir  
**14 allergènes à déclaration obligatoire.**

Les **allergènes présents** selon les données  
fournisseurs sont numérotés de **1 à 14.**

**ATTENTION :** Les menus peuvent être  
modifiés selon les approvisionnements.

Toutes nos recettes sont de saison.

- 1 Arachide
- 2 Céleri
- 3 Crustacés
- 4 Fruits à coque
- 5 Gluten
- 6 Lait
- 7 Lupin
- 8 Mollusque
- 9 Moutarde
- 10 Œufs
- 11 Poisson
- 12 Sésame
- 13 Soja
- 14 Anhydride sulfureux / sulfites



Produits locaux



Menu végétarien



Pêche durable



Viandes françaises



Œufs français



Label rouge



Bleu-Blanc-Cœur



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)