



Restaurant Billy Montigny

Semaine du 24 au 28 février 2025

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CAROTTES VINAIGRETTE		CELERI VINAIGRETTE	
SAUCE AU FROMAGE	OMELETTE		BLANQUETTE DE POISSON MSC	SAUTÉ DE POULET AUX LARDONS
TORTIS	POMMES DE TERRE EN QUARTIERS AUX HERBES	REPAS DU CHEF	ET SES LÉGUMES	FRITES
SALADE VERTE	PETITS POIS CAROTTES		RIZ	CAROTTES
	YAOURT SUCRÉ		GATEAU YAOURT DU CHEF	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS				FRUIT DE SAISON



Restaurant Billy Montigny

Semaine du 03 au 07 Mars 2025

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
PIZZA AU FROMAGE	MARDI GRAS			CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE
	SALADE VERTE AUX CROUTONS		POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	EMINCÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE
LASAGNES	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE	REPAS DU CHEF	RIZ	POMMES DE TERRE
SALADE	SEMOULE		ÉPINARDS À LA CRÈME	PETITS POIS AUX OIGNONS
	LÉGUMES COUSCOUS		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	GLACE		FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	SMOOTHIE



Restaurant Billy Montigny

Semaine du 10 au 14 Mars 2025

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
	LAITUE VINAIGRETTE		POTAGE TOMATE VERMICELLES	
FILET DE HOKI À L'ANETH	BOEUF BOURGUIGNON		RÔTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE ECHALOTE
COEUR DE BLÉ	ET SES LÉGUMES	REPAS DU CHEF	DUO DE PURÉE	POMMES DE TERRE NOISETTE
FONDUE DE POIREAUX	RIZ		CAROTTES ORANGES ET JAUNES	PETITS POIS
FROMAGE				FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ		PANNA COTTA AU COULIS	MOUSSE SPECULOOS OU CHOCOLAT



Restaurant Billy Montigny

Semaine du 17 au 21 Mars 2025

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
POTAGE LÉGUMES	CREPE AU FROMAGE		FRIAND AU FROMAGE	
ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE	WATERZOÏ DE POISSON			COQUILLETES CARBONNARA
SEMOULE	ET SES LÉGUMES	REPAS DU CHEF	HOT DOG	
RATATOUILLE	RIZ		FRITES SALADE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CAMEL		FROMAGE BLANC COULIS FRAISE	FRUIT DE SAISON



Restaurant Billy Montigny

Semaine du 24 au 28 Mars 2025

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES VINAIGRETTE		JAMBON BLANC	REPAS DU NORD
COUSCOUS	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN		PÂTES SAUCE TOMATE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE
SEMOULE	PURÉE	REPAS DU CHEF	ET POÊLÉE DE LÉGUMES	POULET AU MAROILLES
LÉGUMES COUSCOUS	SALADE VERTE			FRITES ET SALADE VERTE
FROMAGE			FROMAGE	
BANANE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS		LIÉGEOIS CHOCOLAT	GAUFRE AU SUCRE



Restaurant Billy Montigny

Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
CONCOMBRE BULGARE				CHIFFONADE DE LAITUE
SAUTÉ DE BOEUF MARENGO	ESCALOPE DE PORC SAUCE DIJONNAISE		CARBONNARA AU POISSON BLANC MSC	NUGGETS DE VOLAILLE
ET SES LÉGUMES	POMMES DE TERRE	REPAS DU CHEF	PATES	PETITS POIS AU JUS
BLÉ	HARICOTS VERTS			ET POMMES DE TERRE
	FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	GLACE		YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE FRUITS DE SAISON

Restaurant Billy Montigny



Semaine du 24 au 28 février 2025

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire (Selon la Loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015))



Préparations :	ARACHIDE	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	OEUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITE
LUNDI														
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE														
SAUCE AU FROMAGE														
TORTIS														
SALADE VERTE														
COMPOTE DE FRUITS														
MARDI														
CAROTTES VINAIGRETTE														
OMELETTE														
POMMES DE TERRE EN QUARTIERS AUX HERBES														
PETITS POIS CAROTTES														
YAOURT SUCRÉ														
MERCREDI														
REPAS DU CHEF														
JEUDI														
CELERI VINAIGRETTE														
BLANQUETTE DE POISSON MSC														
ET SES LÉGUMES														
RIZ														
GATEAU YAOURT DU CHEF														
VENDREDI														
SAUTÉ DE POULET AUX LARDONS														
FRITES														
CAROTTES														
FROMAGE														
FRUIT DE SAISON														
GOUTERS														

Restaurant Billy Montigny



Semaine du 17 au 21 Mars 2025

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire (Selon la Loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015))



Préparations :	ARACHIDE	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	OEUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITE
LUNDI														
POTAGE LÉGUMES														
ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE														
SEMOULE														
RATATOUILLE														
FRUIT DE SAISON														
MARDI														
CREPE AU FROMAGE														
WATERZOÏ DE POISSON														
ET SES LÉGUMES														
RIZ														
CREME DESSERT AU CAMEL														
MERCREDI														
REPAS DU CHEF														
JEUDI														
FRIAND AU FROMAGE														
HOT DOG														
FRITES SALADE														
FROMAGE BLANC COULIS FRAISE														
VENDREDI														
COQUILLETES CARBONNARA														
FROMAGE														
FRUIT DE SAISON														
GOUTERS														

