Menus du 02 janvier au 17 février 2023

RESTAURANT SCOLAIRE

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Légende : Produits Bio · Produits Pêche durable · HVE (haut valeur environnementale) · Produit Local

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	RENTREE	Repas Végétarien		
	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE (PÂTES BIO)	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE PIEMONTAISE
	RAVIOLIS	OEUFS DURS BECHAMEL	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL SAUCE PAPRIKA
VACANCES	(PLAT COMPLET)	GRATIN D'ÉPINARDS	RIZ BIO	GRATIN DE (CHOU FLEUR BIO)
	SAINT MORET	EMMENTAL	COULOMMIERS	BREBICREME
	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	GALETTE DES ROIS

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
	Repas Végétarien			MENU DES ILES
MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE (LENTILLES BIO)	CÉLERI SAUCE BULGARE	SOUPE DE COURGETTES	SAMOSA DE LÉGUMES
FILET DE POULET LOCAL AUX OIGNONS	ROULÉ AU FROMAGE	NORMANDIN DE VEAU AU JUS & THYM	BRANDADE DE POISSON MSC	SAUTÉ DE DINDE LOCAL AU CURRY
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE PATATES DOUCES	(PLAT COMPLET)	RIZ COCO & ANANAS
EDAM	CANTAFRAIS	MIMOLETTE	VACHE PICON	PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE À LA NOIX DE COCO

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
				Repas végétarien
TABOULÉ	SALADE DE RADIS SAUCE BULGARE	SALADE DE HARICOTS ROUGES FAÇON MÉXICAINE	SALADE VERTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
FILET DE HOKI SAUCE CITRON	FILET DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE VEAU LOCAL MARENGO	SAUCISSE FRAÎCHE LOCAL	OMELETTE TORTILLA AUX OIGNONS
JULIENNE DE LÉGUMES	PÂTES BIO + RAPÉ	CAROTTES BIO PERSILLÉES	PETITS POIS	RATATOUILLE
BRIE	CARRÉ FRAIS	SAINT PAULIN	BÛCHE DE CHÈVRE	SAINT NECTAIRE
COMPOTE BIO	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE BIO	FRUIT DE SAISON

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
				Repas végétarien
COLESLAW BIO	SALADE DE BOULGOUR	POMELOS + SUCRE	SAUCISSON	POTAGE DUBARRY (CHOU FLEUR BIO)
SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX PRUNEAUX	AIGUELETTES DE POULET LOCAL AUX HERBES DE PROVENCE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE ORIENTAL	HACHIS PARMENTIER DE LENTILLES & CAROTTES
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	POIREAUX BÉCHAMEL	RIZ À LA SAUCE TOMATE	POELÉE DE LÉGUMES	(PLAT COMPLET)
TOMME BLANCHE	CHANTENEIGE	GOUDA	SIX DE SAVOIE	CAMEMBERT
PETITS SUISSES AROMATISÉS	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
				Repas végétarien
SALADE DE HARICOTS BEURRE	FRIAND AU FROMAGE	TABOULE (SEMOULE BIO)	CAROTTES RAPPEES VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE	JAMBON BLANC	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX PETITS LÉGUMES	LASAGNE DE LÉGUMES
PURÉE DE POIS DE CASSÉ	BLETTES BLECHAMEL	GRATIN D'ENDIVES BÉCHAMEL	BOULGOUR BIO	(PLAT COMPLET)
CANTAL	TARTARE	BLEU	YAOURT LOCAL	EMMENTAL
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	CRÈPE

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
				Repas végétarien
SALADE DE (BLÉ BIO)	SALADE DE CHOU ROUGE & CHOU BLANC	SOUPE DE POTIRON	SALADE DE (PÂTES BIO)	OEUFS DURS MAYONNAISE
CUISSE DE POULET FAÇON TEX MEX	BRANDADE DE POISSON MSC	CASSOULET (VIANDE LOCAL)	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES	CURRY DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	(PLAT COMPLET)	(PLAT COMPLET)	BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ (BIO)
EDAM	KIRI	CARRÉ DE L'EST	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
		Repas végétarien	MENU MONTAGNARD	
TABOULÉ À L'ORIENTAL	SALADE DE CÉLERI RAVE & CAROTTES & POMMES	SALADE DE (RIZ BIO)	SALADE VERTE	SALADE DE (CHOU FLEUR BIO)
FILET DE HOKI SAUCE BEARNAISE	CORDON BLEU	OMELETTE AU FROMAGE	TARTIFLETTE	RÔTI DE DINDE AU JUS
FONDUE DE POIREAUX	PURÉE DE POMMES DE TERRE & BETTERAVES	SALSIFIS GRATINÉES À LA SAUCE TOMATE	(PLAT COMPLET)	POLENTA AU POTIRON GRATINÉ
SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT BIO	CANTAFRAIS	YAOURT LOCAL	TOMME GRISE
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CARAMEL	CAKE AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul