

Menus du 06 mars au 21 avril 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 

Produit Local 



api

RENTREE					Repas végétarien 					Repas végétarien  Chocolats de Pâques									
lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars	lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril	lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars	lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CÉLÉRI RÉMOULADE	SOUPE DE LÉGUMES	SALADE DE (PÂTES BIO) 	SURIMI MAYONNAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE	VELOUTÉ DE PETITS POIS	SALADE DE POMMES DE TERRE & CORNICHONS	SALEDE DE RADIS	SALEDE DE (RIZ BIO) 	SALADE CAROTTES BIO RÂPÉES (RAISINS SECS, CORIANDRE, TOMATES) 	TABOULÉ	COLESLAW	JOUR FÉRIÉ	SALEDE DE MAÏS	COLESLAW	SALADE DE POIS CHICHES À L'ORIENTAL	MACÉDOINE MAYONNAISE
RAVIOLIS	JAMBON BLANC	SAUTÉ DE DINDE À L'ANANAS	CHILI SIN CARNÉ	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE ÉCHALOTES 	BOULETTES D'AGNEAU À LA SAUCE TOMATE	RÔTI DE DINDE	LASAGNE DE LÉGUMES	BLANQUETTE DE POISSON MSC 	SAUTÉ DE BŒUF LOCAL AUX OLIVES 	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS 	NORMANDIN DE VEAU AU JUS	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY 	BOUCHÉE À LA REINE	SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 	FILET DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE 	
(PLAT COMPLET)	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE BIO 	RIZ BIO 	JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	PÂTES + RÂPÉ	GRATIN D'ÉPINARDS BIO 	(PLAT COMPLET)	BRUNOISE DE LÉGUMES	POLENTA	GRATIN DE CHOU FLEUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	BLÉ	GRATIN DE BROCOLIS	PURÉE DE CÉLÉRI	COURGETTES BIO PERSILLÉES 	POLENTA	
VACHE PICON	EMMENTAL	BRIE	YAOURT LOCAL SUCRÉ 	MIMOLETTE	SIX DE SAVOIE	GOUDA	CARRÉ DE L'EST	EMMENTAL BIO 	CHANTAILLOU	TARTARE	EDAM	KIRI	COULOMMIERS	YAOURT NATURE SUCRÉ	CHANTENEIGE BIO 	EDAM	PETIT MOULÉ	PETITS SUISSES NATURES SUCRÉS	
COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	LIÉGEOIS CHOCOLAT	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AROMATISÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POMME BIO AU FOUR 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	
Repas végétarien 					Repas végétarien 					Repas végétarien 									
SALEDE DE PÂTES	POMELOS + SUCRE	SALEDE DE (BOULGOUR BIO) 	VELOUTÉ DE POTIRON AU KIRI	CRÊPE AU FROMAGE	SALEDE (PÂTES BIO) 	CÉLÉRI RÉMOULADE	SALEDE (RIZ BIO) 	ACCRAS DE MORUE	POTAGE SAINT-GERMAIN	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL AU PAPRIKA 	BRANDADE DE (POISSON MSC) 	JAMBON BRAISÉ	BLANQUETTE DE VEAU LOCAL 	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BŒUF LOCAL AUX OLIVES 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE 	AIGUILLETES DE POULET AU PAPRIKA	CALDÉRADE	TORTELLINIS AUX 3 FROMAGES
GRATIN DE BUTTERNUT	(PLAT COMPLET)	ENDIVES BÉCHAMEL	RIZ BIO 	SEMOULE	CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ	GRATIN DE CHOU-FLEUR	POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE VERTE	SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT BIO 	SAINT NECTAIRE	FRAIDOU	CAMEMBERT	FRAIDOU	MIMOLETTE	SAINT MÔRET	BÛCHE DE CHÈVRE	EDAM BIO 
COMPOTE BIO 	CRÈME AU CHOCOLAT	PETITS SUISSES AROMATISÉS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN	MOUSSE CITRON	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	PÂTISSERIE	COMPOTE	CHURROS	COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON		
Repas végétarien 					MENU ESPAGNE					MENU PORTUGAIS									
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	SALEDE DE (BLÉ BIO) 	SALADE VERTE	CHORIZO	SAUCISSE	POISSON MEUNIÈRE MSC 	FILET DE DINDE SAUCE DIJONNAISE	TARTE AUX LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL 	HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET	GRATIN DE SALSIFIS	PETITS POIS	CAROTTES BIO PERSILLÉES 	RIZ FAÇON PAËLLA (FRUITS DE MER, CHORIZO)	SAMOS	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	PYRÉNÉES	YAOURT LOCAL SUCRÉ 
COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	PÂTISSERIE	COMPOTE	CHURROS															

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