

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

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 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE		SOUPE DE LÉGUMES	SALADE DE (PÂTES BIO)	SURIMI MAYONNAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE		VELOUTÉ DE PETITS POIS	SALADE DE POMMES DE TERRE & CORNICHONS					
RAVIOLIS	JAMBON BLANC		CHILI SIN CARNÉ	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE ÉCHALOTES	BOULETTES D'AGNEAU À LA SAUCE TOMATE		LASAGNE DE LÉGUMES	BLANQUETTE DE POISSON MSC					
(PLAT COMPLET)	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		RIZ BIO	JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	PÂTES + RÂPÉ		(PLAT COMPLET)	BRUNOISE DE LÉGUMES					
VACHE PICON	EMMENTAL		YAOURT LOCAL SUCRÉ	MIMOLETTE	SIX DE SAVOIE	GOUDA		EMMENTAL BIO	CHANTAILLOU					
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO					
Repas végétarien					Repas végétarien					Repas végétarien				
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	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
SALADE DE RADIS	SALADE DE (RIZ BIO)		TABOULÉ	COLESLAW	JOUR FÉRIÉ	SALADE DE MAÏS		SALADE DE POIS CHICHES À L'ORIENTAL	MACÉDOINE MAYONNAISE					
SAUTÉ DE BŒUF LOCAL AUX OLIVES	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS		OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY		BOUCHÉE À LA REINE		FILET DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE					
POLENTA	GRATIN DE CHOU FLEUR		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BLÉ		GRATIN DE BROCOLIS		COURGETTES BIO PERSILLÉES	POLENTA					
TARTARE	EDAM		COULOMMIERS	YAOURT NATURE SUCRÉ		CHANTENEIGE BIO		PETIT MOULÉ	PETITS SUISSES NATURES SUCRÉS					
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON		LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO		FROMAGE BLANC AROMATISÉ		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO					
Repas végétarien					MENU PORTUGAIS					Repas végétarien				
lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
SALADE DE PÂTES	POMELOS + SUCRE		VELOUTÉ DE POTIRON AU KIRI	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE (PÂTES BIO)	CÉLÉRI RÉMOULADE		ACCRAS DE MORUE	POTAGE SAINT - GERMAIN					
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL AU PAPRIKA	BRANDADE DE (POISSON MSC)		BLANQUETTE DE VEAU LOCAL	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE		CALDÉRADE	TORTELLINIS AUX 3 FROMAGES					
GRATIN DE BUTTERNUT	(PLAT COMPLET)		RIZ BIO	SEMOULE	CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ		POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE VERTE					
SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT BIO		FRAIDOU	CAMEMBERT	FRAIDOU	MIMOLETTE		BÛCHE DE CHÈVRE	EDAM BIO					
COMPOTE BIO	CRÈME AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO		TARTE AU FLAN	MOUSSE CITRON					
Repas végétarien					MENU ESPAGNE					Repas végétarien				
lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES		SALADE VERTE	CHORIZO	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES		SALADE VERTE	CHORIZO	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES		SALADE VERTE	CHORIZO
SAUCISSE	POISSON MEUNIÈRE MSC		TARTE AUX LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL	SAUCISSE	POISSON MEUNIÈRE MSC		TARTE AUX LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL	SAUCISSE	POISSON MEUNIÈRE MSC		TARTE AUX LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL
HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET	GRATIN DE SALSIFIS		CAROTTES BIO PERSILLÉES	RIZ FAÇON PAËLLA (FRUITS DE MER, CHORIZO)	HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET	GRATIN DE SALSIFIS		CAROTTES BIO PERSILLÉES	RIZ FAÇON PAËLLA (FRUITS DE MER, CHORIZO)	HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET	GRATIN DE SALSIFIS		CAROTTES BIO PERSILLÉES	RIZ FAÇON PAËLLA (FRUITS DE MER, CHORIZO)
SAMOS	MIMOLETTE		PYRÉNÉES	YAOURT LOCAL SUCRÉ	SAMOS	MIMOLETTE		PYRÉNÉES	YAOURT LOCAL SUCRÉ	SAMOS	MIMOLETTE		PYRÉNÉES	YAOURT LOCAL SUCRÉ
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE	CHURROS	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE	CHURROS	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		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