








- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

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

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE RADIS	REPAS VÉGÉTARIEN 	SALADE DE PÂTES
RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	ESCALOPE DE VOLAILLE LOCAL SAUCE ORIENTALE 	CHILI SIN CRANE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON 
	SEMOULE BIO 	RIZ BIO 	SALSIFIS PERSILLÉS
FRAIDOU	CARRÉ DE L'EST	SAINT PAULIN	GOUDA
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 

SV : OMELETTE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE BASILIC












- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

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

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

	REPAS VÉGÉTARIEN 	REPAS ITALIEN	
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
SAUCISSON À L'AIL	SALADE DE LENTILLES	TOMATES AU BASILIC	TABOULÉ
CHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)	OMELETTE AU FROMAGE	CARBONARA	COLOMBO DE POISSON MSC 
	GRATIN DE BROCOLIS BIO 	PÂTES BIO 	CAROTTES VCHY
EMMENTAL	VACHE PICON	SAMOS	EDAM
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT SUCRÉ	PANETTONE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	COMPOTE BIO 

SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR À LA CRÈME + PURÉE DE POMMES DE TERRE

SV : CRÊPE AU FROMAGE

SP : CARBONARA DE VOLAILLE


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.









- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP


MENUS SCOLAIRE

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

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO 	MELON	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BOULGOUR
SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE AUX OLIVES 	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE AUX CHAMPIGNONS 	FALAFELS À LA SAUCE TOMATE	CALAMAR À LA ROMAINE + CITRON
HARICOTS VERTS	POLENTA	RIZ BIO 	COURGETTES BIO PERSILLÉES À LA CRÈME 
CANTADOU	BÛCHE DE CHÈVRE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE BIO 	FROMAGE BLANC NATURE	FRUIT DE SAISON

SV : FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC + CITRON

 SV : OMELETTE

SP : ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.














- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

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

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

	REPAS VÉGÉTARIEN 		
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE RADIS	SALADE VERTE AU FROMAGE	TARTE AU CHÈVRE, TOMATE & BASILIC
SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 	TOTELLINIS ÉPINARDS & RICOTTA (PLAT COMPLET)	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS 	SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 
HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET		POLENTA	SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 
VACHE QUI RIT	CARRÉ DE L'EST	EMMENTAL BIO 	YAOURT LOCAL NATURE 
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	TARTE CROISILLON / ABRICOT 	FRUIT DE SAISON BIO 

SV : GRATIN DE QUENNELLES NATURES + HARICOTS BLANCS À LA TOMATE

SP : SAUCISSE DE VOLAILLE + HARICOTS BLANCS À LA TOMATE


SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE AUREOLE 






- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP


MENUS SCOLAIRE

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

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE BLÉ	CRÈME DE FOIE	SALADE VERTE
CURRY DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CORDON BLEU DE VOLAILLE	POULET ET SES LÉGUMES COUSCOUS	CASSOLETTE DE FRUITS DE MER
RIZ BIO 	GRATIN DE BROCOLIS	SEMOULE BIO 	CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL 
COULOMMIERS	SIX DE SAVOIE	MIMOLETTE	PYRÉNÉES
CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ

SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES 


API RESTAURATION S.A. 3 Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole - 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE









- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

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

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
SALADE DE LENTILLES	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS BEURRE	CÉLERI RÉMOULADE
RÔTI DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES DE BOEUF (PLAT COMPLET)	TARTE AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN MSC À LA SAUCE TOMATE 
CAROTTES BIO VICHY 		COURGE BUTTERNUT AU MIEL	BOULGOUR BIO 
FROMAGE BLANC SUCRÉ	EMMENTAL	CAMENBERT BIO 	FRIPON
FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO 	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	YAOURT LOCAL SUCRÉ 

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE INDIENNE


 SV : LASAGNE DE SAUMON









- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

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

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

	REPAS VÉGÉTARIEN 	REPAS D'HALLOWEN	
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
MACÉDOINE MAYONNAISE	TABOULÉ À LA MENTHE	VELOUTÉ POTIRON & KIRI	COLESLAW
SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE À LA CRÈME 	ROULÉ AU FROMAGE	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE À LA DIABLE	NUGGETS DE POISSON
RIZ BIO 	HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES 	CAROTTES BIO VICHY 	PÂTES + RÂPÉ
SAINT PAULIN	CARRÉ DE L'EST	MIMOLETTE	VACHE QUI RIT
COMPOTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAKE À LA CAROTTE	FRUIT DE SAISON BIO 

SV : GRATIN DE QUENELLES NATURE AU CURRY

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 