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	
lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
BETTERAVES VINAIGRETTE/SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE POMMES DE TERRE /SALADE DE BOULGOUR	CÉLERI RÉMOULADE	SOUPE DE LÉGUMES/ SALADE VERTE	SALADE DE (PÂTES BIO) / SALADE DE MAÏS
RAVIOLIS	JAMBON BLANC	SAUTÉ DE DINDE À L'ANANAS	CHILI SIN CARNE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
(PLAT COMPLET)	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE BIO	RIZ BIO	JULIENNE DE LÉGUMES
VACHE PICON/CHANTENEIGE	EMMENTAL/GOUDA	BRIE	YAOURT LOCAL SUCRÉ/ FROMAGE BLANC SUCRÉ	MIMOLETTE/SAINT PAULIN
CHOIX DE COMPOTE BIO	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	LIÉGEOIS CHOCOLAT	PÂTISSERIE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	Repas Végétarien jeudi 06 avril	Chocolats de Pâques vendredi 07 avril
SURIMI MAYONNAISE/OEUFS DURS MAYONNAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE/ SALADE DE HARICOTS BEURRE	QUICHE LORRAINE	VELOUTÉ DE PETITS POIS / BATAVIA	SALADE DE POMMES DE TERRE & CORNICHONS / SALADE DE RIZ
SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE ÉCHALOTES	BOULETTES D'AGNEAU À LA SAUCE TOMATE	RÔTI DE DINDE	LASAGNE DE LÉGUMES	BLANQUETTE DE POISSON MSC
HARICOTS PLATS PERSILLÉS	PÂTES + RÂPÉ	GRATIN D'(ÉPINARDS BIO)	(PLAT COMPLET)	BRUNOISE DE LÉGUMES
SIX DE SAVOIE / CHANTENEIGE	GOUDA / EDAM	CARRÉ DE L'EST	EMMENTAL BIO / MIMOLETTE	CHANTAILLOU / CANTADOU
CHOIX DE COMPOTES BIO	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT/LIÉGEOIS CHOCOLAT	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	Repas Végétarien jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
SALADE DE RADIS/CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE (RIZ BIO) / SALADE DE PÂTES	SALADE CAROTTES BIO RÂPÉES (RAISINS SECS, CORIANDRE, TOMATES)	TABOULÉ/SALADE DE LENTILLES	COLESLAW / MACÉDOINE VINAIGRETTE
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
POLENTA	GRATIN DE CHOU FLEUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BLÉ
TARTARE / FRAIDOU	EDAM / TOMME BLANCHE	KIRI	COULOMMIERS/BÛCHE DE CHÉVRE	YAOURT NATURE SUCRÉ/ PETITS SUISSES AROMATISÉS
CHOIX DE COMPOTE BIO	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO

lundi 10 avril	Repas Végétarien mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
JOUR FÉRIÉ	SALADE DE MAÏS / SALADE DE PÂTES	COLESLAW	SALADE DE POIS CHICHES A L'ORIENTAL / TABOULÉ	MACÉDOINE MAYONNAISE / SALADE DE BETTERAVES
	BOUCHÉE À LA REINE	SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE	FILET DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE
	GRATIN DE BROCOLIS	PURÉE DE CÉLERI	COURGETTES BIO PERSILLÉES	POLENTA
	CHANTENEIGE BIO / KIRI	EDAM	PETIT MOULÉ / FRAIDOU	PETITS SUISSES SUCRÉS / YAOURT AROMATISÉ
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ/ YAOURT SUCRÉ	POMME BIO AU FOUR	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	Repas végétarien vendredi 24 mars
SALADE DE PÂTES / SALADE DE BLÉ	POMELOS + SUCRE / CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE (BOULGOUR BIO)	VELOUTÉ DE POTIRON AU KIRI / SALADE DE BROCOLIS	CRÊPES AU FROMAGE / FRIAND AU FROMAGE
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL AU PAPRIKA	BRANDADE DE (POISSON MSC)	JAMBON BRAISÉ	BLANQUETTE DE VEAU LOCAL	COUSCOUS VÉGÉTARIEN
GRATIN DE BUTTERNUT	(PLAT COMPLET)	ENDIVES BÉCHAMEL	RIZ BIO	SEMOULE
SAINT PAULIN / CARRÉ DE L'EST	VACHE QUI RIT BIO / SAMOS	SAINT NECTAIRE	FRAIDOU/ CHANTAILLOU	CAMEMBERT/ PYRÉNÉES
CHOIX DE COMPOTES BIO	CRÈME CHOCOLAT/ MOUSSE AU CHOCOLAT	PETITS SUISSES AROMATISÉS	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	Repas végétarien jeudi 30 mars	MENU ESPAGNE vendredi 31 mars
BETTERAVES VINAIGRETTE/ MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE PÂTES / SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE (BLÉ BIO)	SALADE VERTE/ SALADE DE RADIS	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/ P'LOUIS	MIMOLETTE/CANTAL	FROMAGE BLANC SUCRÉ	PYRÉNÉES / TOMME GRISE	YAOURT LOCAL

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	MENU PORTUGAIS jeudi 20 avril	Repas Végétarien vendredi 21 avril
SALADE DE (PÂTES BIO)/ SALADE DE RIZ	CÉLERI RÉMOULADE / SALADE DE RADIS	SALADE DE (RIZ BIO)	ACCRAS DE MORUE	POTAGE SAINT GERMAIN/ SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE	AIGUILLETTES DE POULET AU PAPRIKA	CALDÉRADE	TORTELLINIS AUX 3 FROMAGES
CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ	GRATIN DE CHOU-FLEUR	POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE VERTE
FRAIDOU / PETIT MOULÉ	MIMOLETTE / BÛCHE DE CHÈVRE	SAINT MÔRET	BÛCHE DE CHÈVRE	EDAM BIO / BRIE
CHOIX DE COMPOTES	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN	MOUSSE CITRON / YAOURT AROMATISÉ

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 Barœul