MENUS DU 01 SEPTEMBRE AU 23 SEPTEMBRE 2022
DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Les repas sont élaborés 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).

Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés — Produit Local

lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
		CAROTTES RAPEES (LOCAL)	TABOULE BIO
		CORDON BLEU	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE
		TORTIS BIO	EPINARDS A LA CREME
		VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE
		CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE CONCOMBRE	MELON	SALADE DE PÂTES BIO
PILON DE POULET GRILLE	BOEUF BOURGUIGNON LOCAL	RAVIOLIS AU FROMAGE	FILET DE POISSON MSC MEUNIERE
COURGETTES POELEES	POMMES DE TERRE VAPEUR LOCAL		BROCOLIS
FROMAGE BLANC BIO	SAMOS	BUCHETTE DE CHÈVRE	AREILLADOU À LA VANILLE
FRUIT DE SAISON LOCAL	COMPOTE DE FRUITS	FLAN CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE LOCAL	TOMATE A LA FETA	PASTEQUE	PIZZA AU FROMAGE
SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	ROTI DE PORC	STEAK HACHE EN SAUCE	OMELETTE NATURE
QUINOA A LA TOMATE	HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE RISSOLEES	RATATOUILLE BIO
FAISSELLE BIO	BRIE	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON LOCAL

Repas Végétarien

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
SALADE DE POMMES DE TERRE LOCAL	CAROTTES RÂPEES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	PATE CROUTE
COLOMBO DE PORC IGP LOCAL	QUENELLES NATURES ST JEAN SAUCE TOMATE (LOCAL)	PALERON DE BOEUF LOCAL	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
PETITS POIS	RIZ IGP CAMARGUE PILAF	GRATIN DE COURGETTES LOCAL	SEMOULE BIO
YAOURT BIO	EDAM	FAISSELLE	TARTARE
FRUIT DE SAISON LOCAL	CREME DESSERT	CAKE MARBRE	FRUIT DE SAISON LOCAL

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 26 SEPTEMBRE AU 21 OCTOBRE 2022
DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Les repas sont élaborés 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).

Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés — Produit Local

Repas Végétarien

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	SALADE COLESLAW
ESCALOPE VIENNOISE	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA LOCAL	COUSCOUS VEGETARIEN	FILET DE LIEU MSC A L'ANETH
PENNE BIO	ECRASE DE COURGE LOCAL	SEMOULE BIO ET LEGUMES	RIZ IGP CAMARGUE PILAF
TOMME NOIRE	YAOURT NATURE BIO	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS (LOCAL)	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON LOCAL	FRUIT AU SIROP	TARTE AUX POMMES	BANANE BIO

Repas végétarien

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE RIZ	SALADE VERTE AU FROMAGE	BETTERAVES EN SALADE
GRATIN DE CROZETS (LOCAL) AU FROMAGE	CUISSE DE POULET RÔTI	SAUCISSE DE PAYS LOCAL	FILET DE POISSON PANE
	HARICOTS VERTS	PUREE DE BROCOLIS	RIZ IGP PILAF A LA TOMATE
YAOURT NATURE BIO	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC BIO	PETIT MOULÉ
ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON LOCAL	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien — Fait maison, fait région

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
SALADE VERTE	SALADE DE CONCOMBRE	LENTILLES DE PAYS EN SALADE	PISSALADIERE
SAUCISSE	SAUCE BOLOGNAISE BIO	SAUTE DE DINDE	FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE
LENTILLES	FARFALLES BIO	POELEE FORESTIERE	COURGETTES
CANTADOU	PETIT SUISSE NATURE	FAISSELLE A LA CREME	CANTAL
BANANE BIO	COMPOTE DE POMME AUX BISCUITS	DE MARRON (LOCAL)	FRUIT DE SAISON LOCAL

Fait maison, fait région — Le Grand Repas — Repas Végétarien

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
JAMBON BLANC ET CORNICHON	CAROTTES RÂPEES AUX FINES HERBES	BETTERAVES ET FROMAGE LOCAL	SALADE DE PATES BIO
CHILI CON CARNE	JAMBON BRAISÉ	BOEUF AUX CAROTTES ÉPICÉES	OEUFS À LA FLORENTINE
	POMMES DE TERRE (LOCAL)	ÉCRASÉ DE PDT ET PATATES DOUCES (LOCAL)	EPINARDS A LA BECHAMEL
AREILLADOU (LOCAL)	COMTÉ BIO	FROMAGE BLANC BIO	BLEU
FRUIT DE SAISON BIO	POIRE AU SIROP MAISON	BROWNIE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON LOCAL

FAIT MAISON FAIT RÉGION
Des producteurs aux chefs

Le Grand Repas:

Jeudi 20 octobre, votre restaurant participe à l'événement Le Grand Repas ! Plus d'infos sur www.legrandrepas.fr

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