

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	JOUR FÉRIÉ	SALADE DE MAÏS		SALADE DE POIS CHICHES À L'ORIENTAL	MACÉDOINE MAYONNAISE
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	BOUCHÉE À LA REINE		GRATIN DE BROCOLIS		FILET DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE
(PLAT COMPLET)	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		RIZ BIO	JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	PÂTES + RÂPÉ	(PLAT COMPLET)	BRUNOISE DE LÉGUMES	GRATIN DE BROCOLIS		CHANTENEIGE BIO		COURGETTES BIO PERSILLÉES	POLENTA
VACHE PICON	EMMENTAL		YAOURT LOCAL SUCRÉ	MIMOLETTE	SIX DE SAVOIE	GOUDA	EMMENTAL BIO	CHANTAILLOU	FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC AROMATISÉ		PETIT MOULÉ	PETITS SUISSES NATURES SUCRÉS
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO					FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO
			Repas végétarien					Repas végétarien						
lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril				MENU PORTUGAIS	
SALADE DE RADIS	SALADE DE (RIZ BIO)		TABOULÉ	COLESLAW	SALADE DE (PÂTES BIO)	CÉLÉRI RÉMOULADE		ACCRAS DE MORUE	POTAGE SAINT - GERMAIN				CALDÉRADE	TORTELLINIS AUX 3 FROMAGES
SAUTÉ DE BŒUF LOCAL AUX OLIVES	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS		OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE		POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE VERTE				BÛCHE DE CHÈVRE	EDAM BIO
POLENTA	GRATIN DE CHOU FLEUR		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BLÉ	CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ		BÛCHE DE CHÈVRE	EDAM BIO				TARTE AU FLAN	MOUSSE CITRON
TARTARE	EDAM		COULOMMIERS	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRAIDOU	MIMOLETTE		TARTE AU FLAN						
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON		LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO								
			Repas végétarien					Repas végétarien						
lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars					
SALADE DE PÂTES	POMELOS + SUCRE		VELOUTÉ DE POTIRON AU KIRI	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES		SALADE VERTE	CHORIZO					
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL AU PAPRIKA	BRANDADE DE (POISSON MSC)		BLANQUETTE DE VEAU LOCAL	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	SAUCISSE	POISSON MEUNIÈRE MSC		TARTE AUX LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL					
GRATIN DE BUTTERNUT	(PLAT COMPLET)		RIZ BIO	SEMOULE	HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET	GRATIN DE SALSIFIS		CAROTTES BIO PERSILLÉES	RIZ FAÇON PAËLLA (FRUITS DE MER, CHORIZO)					
SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT BIO		FRAIDOU	CAMEMBERT	SAMOS	MIMOLETTE		PYRÉNÉES	YAOURT LOCAL SUCRÉ					
COMPOTE BIO	CRÈME AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE	CHURROS					
			Repas végétarien					Repas végétarien						

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