








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

MENUS SCOLAIRE

| lundi 06 novembre | mardi 07 novembre | mercredi 08 novembre | jeudi 09 novembre | vendredi 10 novembre |
|---|---|--|---|---|
| BETTERAVES VINAIGRETTE (MOUTARDE A L'ANCIENNE) | TABOULÉ | PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHON | REPAS VÉGÉTARIEN  | SALADE DE BLÉ |
| RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET) | SAUCISSE FRAÎCHE LOCAL  | SAUTÉ DE DINDE SAUCE COLOMBO | LENTILLES À L'INDIENNE | TARTE AU SAUMON & CIBOULETTE |
| | GRATIN DE BROCOLIS | BOULGOUR BIO  | | RIZ BIO  |
| MIMOLETTE | FRIPON | CARRÉ DE L'EST | YAOURT LOCAL SUCRÉ  | EMMENTAL BIO  |
| COMPOTE BIO  | FRUIT DE SAISON BIO  | YAOURT NATURE | FRUIT DE SAISON | CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT |

SV : Raviolis de légumes

SV : colin sce citron

SV : omelette aux fromage










SP: escalope de dinde aux jus

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

MENUS SCOLAIRE

| REPAS VÉGÉTARIEN  | | | | |
|---|---|---|---|--|
| lundi 13 novembre | mardi 14 novembre | mercredi 15 novembre | jeudi 16 novembre | vendredi 17 novembre |
| SALADE DE PÂTES | CÉLERI RÉMOULADE | SALADE DE RIZ BIO  | CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE | TARTE CHÈVRE, TOMATE & BASILIC |
| ROULE AU FROMAGE | CUISSE DE POULET RÔTI LOCAL SAUCE CITRON & OLIVES  | RÔTI DE PORC LOCAL AUX ÉCHALOTES  | HACHIS PARMENTIER DE BOEUF (PLAT COMPLET) | FILET DE COLIN MSC SAUCE LOMBARDE  |
| ÉPINARDS À LA CRÈME | POLENTA BIO  | GRATIN DE BLETTES | | CHOU FLEUR BÉCHAMEL |
| BÛCHE DE CHÈVRE | VACHE PICON | SAINT PAULIN | VACHE QUI RIT | GOUDA |
| FRUIT DE SAISON BIO  | SUISSES SUCRÉS | LIÉGEOIS AU CHOCOLAT | COMPOTE BIO  | FRUIT DE SAISON BIO  |

SV :poisson meuniere

SV : omelette aux fromages



SV : lasagne de saumon








SP:escalope de dinde a la creme

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

MENUS SCOLAIRE

| REPAS VÉGÉTARIEN  | | REPAS ALSACIEN | | |
|--|--|---|---------------------|---|
| lundi 20 novembre | mardi 21 novembre | mercredi 22 novembre | jeudi 23 novembre | vendredi 24 novembre |
| MACÉDOINE MAYONNAISE | SALADE DE PDT ÉCHALOTES & CORNICHON | CHOU FLEUR VINAIGRETTE | FLAMMEKUECHE | VELOUTÉ DE COURGETTES |
| SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS  | CHILI SIN CARNE (PLAT COMPLET) | FILET DE POULET LOCAL SAUCE AUX CHAMPIGNONS  | SAUCISSE STRASBOURG | FILET DE POISSON MEUNIÈRE |
| CUBES DE PANAIS AU MIEL | RIZ BIO  | PÂTES | CHOU À CHOUCROÛTE | ÉPINARDS BIO À LA CRÈME  |
| EDAM BIO  | SAINT MÔRET | COULOMMIERS | MUNSTER | BRIE |
| MOUSSE AU CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | COMPOTE BIO  | TARTE AUX PRUNES | FROMAGE BLANC SUCRÉ |

SV:colin au citron



SV : brandade de morue

SV : omelette

SV : lasagne de saumon

SP : lasagne de legumes






SP: escalope de dinde au jus

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




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

MENUS SCOLAIRE

| | REPAS VÉGÉTARIEN  | | | | |
|---|---|--|---|--|--|
| | lundi 27 novembre | mardi 28 novembre | mercredi 29 novembre | jeudi 30 novembre | vendredi 01 décembre |
| CRÊPE AUX CHAMPIGNONS | | TABOULÉ | SALADE DE HARICOTS VERTS | SALADE ARLEQUIN (carotte rapée bio, celeri, radis, mais)  | SALADE DE BOULGOUR BIO  |
| RÔTI DE DINDE AU JUS | | LASAGNE DE LÉGUMES (PLAT COMPLET) | BOULETTES D'AGNEAU À LA PROVENÇALE | SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CAMEL  | FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE  |
| HARICOTS BEURRE PERSILLÉS | | BROCOLIS BÉCHAMEL | BLÉ | POMMES DE TERRE RISSOLÉES | GRATIN D'ENDIVES |
| MIMOLETTE | | FRIPON | EDAM BIO  | FRAIDOU | BRIE |
| YAOURT NATURE BIO  | | FRUIT DE SAISON BIO  | FRUIT DE SAISON | FROMAGE BLANC SUCRÉ | CRÈME DESSERT AU CAMEL |

SV : poisson pane

SV : colin au basilic

SV : omelette aux fromages 

SP : omelette aux fromages









SP: escalpoe de dinde

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

MENUS SCOLAIRE

| lundi 04 décembre | mardi 05 décembre | mercredi 06 décembre | jeudi 07 décembre | vendredi 08 décembre |
|--|--|--|---|---|
| SALADE DE LENTILLES | SALADE VERTE | SURIMI MAYONNAISE | VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUTS & KIRI  | SAUCISSON À L'AIL |
| FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY  | TARTIFLETTE (PLAT COMPLET) | LASAGNES BOLOGNAISE (PLAT COMPLET) | OMELETTE AU FROMAGE | RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS  |
| CAROTTES PERSILLÉES bio  | | | PÂTES bio  | PETITS POIS AUX OIGNONS |
| TOMME BLANCHE | TARTARE | VACHE QUI RIT BIO  | CHANTENEIGE | BÛCHE DE CHÈVRE |
| FLAN NAPPÉ CARAMEL | FRUIT DE SAISON bio  | DONUTS | COMPOTE | FRUIT DE SAISON BIO  |

SV : lasagne de légumes

SV : omelette

SV : colin au citron




SP: normandin de veau

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

MENUS SCOLAIRE

| lundi 11 décembre | mardi 12 décembre | mercredi 13 décembre | jeudi 14 décembre | vendredi 15 décembre |
|--|--|--|---|---|
| MACÉDOINE VINAIGRETTE | REPAS VÉGÉTARIEN  SAMOSA AUX LÉGUMES | CHOU FLEUR VINAIGRETTE | SALADE VERTE | TABOULÉ BIO  |
| SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE DIJONNAISE  | PARMENTIER DE PATATES DOUCES ET LENTILLES (PLAT COMPLET) | CUISSE POULET LOCAL FAÇON TAJINE  | JAMBON BRAISÉ | FILET DE COLIN MSC & CITRON  |
| BLÉ | | SEMOULE BIO  | GRATIN DE COURGES BUTTERNUTS | NAVETS CARAMÉLISÉS |
| EDAM BIO  | SAINT MORËT | MIMOLETTE | YAOURT SUCRÉ LOCAL  | CHANTENEIGE |
| YAOURT SUCRÉ | FRUIT DE SAISON BIO  | COMPOTE | TARTE AU FLAN | ILES FLOTANTES |

SV : poisson meuniere

SV : omelette

SV : colin au basilic










SP: escalope de dinde

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




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

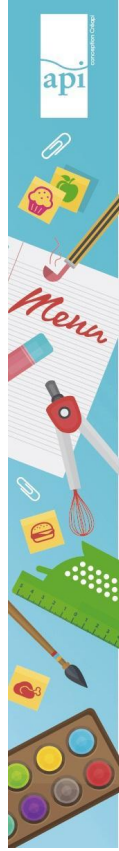
MENUS SCOLAIRE

| lundi 18 décembre | REPAS VÉGÉTARIEN  | mercredi 20 décembre | REPAS NOEL | vendredi 22 décembre |
|---|---|--|---------------------------------------|---|
| SALADE DE PDT | CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE | CELERI REMOULADE | MOUSSE DE CANARD | POTAGE DUBARY BIO  |
| SAUTÉ DE POULET LOCAL À L'ANANAS  | NEMS AUX LEGUMES | SAUCISSE FRAICHE LOCAL  | SAUTÉ DE DINDE SAUCE MIEL & ÉPICES | CALAMAR À LA ROMAINE |
| BROCOLIS & CHAMPIGNONS À LA CRÈME | COQUILLETTE BIO A LA SAUCE TOMATE  | PETITS POIS AUX OIGNONS | ROSTI DE POMMES DE TERRE | GRATIN DE POIREAUX |
| FRIPON | SAINT PAULIN | CHANTENEIGE | SAINT NECTAIRE | PETIT MOULÉ |
| FRUIT DE SAISON BIO  | LIEGEOIS AU CAMEL | COMPOTE BIO  | BÛCHE DE NOEL | FRUIT DE SAISON |

SV : GRATIN DE QUENELLES
NATURE AU CURRY

SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR +
PURÉE DE POMMES DE TERRE







SV : FILET DE COLIN MSC
SAUCE CITRON 





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

MENUS SCOLAIRE

| | REPAS VÉGÉTARIEN  | | | |
|-------------------|--|----------------------------------|---|--|
| lundi 25 décembre | mardi 26 décembre | mercredi 27 décembre | jeudi 28 décembre | vendredi 29 décembre |
| | POMELOS + SUCRE | SALADE DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES | CÉLERI RÉMOULADE | CRÊPE AU FROMAGE |
| | RAVIOLIS AU FROMAGE | MEUNIERE | SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE  | FILET DE COLIN MSC SAUCE AUREOLE  |
| | SAINT MÔRET | BUTTERNUTS POÊLÉS AU MIEL | BLÉ | BEIGNET DE CHOU FLEUR |
| | FRUIT DE SAISON BIO  | CRÈME DESSERT VANILLE | FRUIT DE SAISON BIO  | COMPOTE BIO  |

SV : PANÉ FROMAGER


SV: OMELETTE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

MENUS SCOLAIRE

| lundi 01 janvier | mardi 02 janvier | mercredi 03 janvier | jeudi 04 janvier | vendredi 05 janvier |
|------------------|--------------------------|---------------------------|---|--|
| | BETTERAVES VINAIGRETTE | SALADE DE POMMES DE TERRE | REPAS VÉGÉTARIEN  | ROSETTE |
| | SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES | NUGGETS DE BLÉ | CAROTTES ET POIS CHCHES À L'ORIENTALE | QUENELLES DE BROCHETS SAUCE NANTUA |
| | RIZ | PETITS POIS | SEMOULE | POÊLÉE FORESTIÈRE (HARICOTS VERTS & CHAMPIGNONS) |
| | GOUDA | FRAIDOU | CARRÉ DE L'EST | PETIT MOULÉ |
| | FLAN NAPPÉ CARAMEL | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | YAOURT AROMATISÉ |

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE ESPAGNOLE

SV : TORTILLA AUX OIGNONS

API RESTAURATION S.A. 3 Directeur 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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.