Menus du 1er septembre au 21 octobre 2022
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 — HVE (haut valeur environnementale) — Produits Pêche durable — Produit Local

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
				FEUILLETE AU FROMAGE
			RAVIOLIS	SAUTE DE DINDE SAUCE AU POIVRE
	VACANCES		(PLAT COMPLET)	HARICOTS VERTS BIO
			EMMENTAL	
			COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
CAROTTES RÂPÉES BIO			SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE	
TORTELLINIS RICOTTA EPINARD	BOULETTES DE BOEUF À LA NAPOLITAINE		SAUTÉ DE POULET LOCAL FONDANT À LA MENTHE	FILET DE COLIN MSC SAUCE SÉTOISE
(PLAT COMPLET)	GRATIN D'AUBERGINES À LA TOMATE		PURÉE DE PANAIS	BOULGOUR
	CARRE FRAIS BIO			COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE BIO

Repas Végétarien

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
ROSETTE ET CONDIMENTS	SALADE VERTE			TABOULÉ (SEMOULE BIO)
POULET RÔTI LOCAL	RÔTI DE BOEUF LOCAL SAUCE BÉARNAISE		OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MSC AUX HERBES
COURGETTES BIO	GRATIN DE TORTIS BIO		RIZ BIO AUX POIVRONS	PETITS POIS
			MIMOLETTE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL		FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien — LA BRETAGNE CA VOUS GAGNE

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
BETTERAVES BIO EN VINAIGRETTE				CREME DUBARRY (CHOU-FLEUR) BIO
ROULÉ AU FROMAGE	SAUCE CARBONARA		SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU CUMIN	GRATIN DE L'OCEAN
HARICOTS VERTS	PENNE		SEMOULE BIO	RIZ
	EDAM BIO		MORBIER	
FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT		POIRE HVE	CAKE PRUNEAUX

Repas Végétarien

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
TOMATES BIO VINAIGRETTE	SURIMI MAYO			PIZZA
AUBERGINES À LA PROVENÇALE	RÔTI DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE		STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE	FILET DE COLIN MEUNIÈRE MSC
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	HARICOTS VERTS BIO		PETITS POIS	PURÉE DE PATATES DOUCES
			BRIE	
FROMAGE BLANC AROMATISE	TARTE AUX POMMES		FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
			CAROTTES BIO RÂPÉES	TABOULÉ (SEMOULE BIO)
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE CHARCUTIERE		CHILI SIN CARNE MAÏS HARICOTS ROUGES ET POIVRONS	NUGGETS DE POISSON
RATATOUILLE	POTATOES		RIZ	BROCOLIS EN GRATIN
TOMME BLANCHE	GOUDA BIO			
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT LOCAL		FRUIT DE SAISON	PARIS BREST

Repas Végétarien — REPAS D'AUTOMNE

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
	CAROTTES RÂPÉES BIO		SALADE DE LENTILLES	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE
FILET DE DINDE SAUCE BASQUAISE	BOLOGNAISE DE LENTILLES		BLANQUETTE DE VEAU	BRANDADE DE POISSON MSC
COUGETTES GRATINÉES	PÂTES ET RÂPÉ		GRATIN DE BUTTERNUT	(PLAT COMPLET)
GOUDA BIO				
POMMES HVE	CRÈME AU CARAMEL		CAKE AUX RAISINS	MELON

Repas Végétarien

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
	SALADE DE TOMATES		PASTÈQUE	FRIAND AU FROMAGE
RÔTI DE DINDE	LASAGNES DE LEGUMES		SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX POIVRONS	COLOMBO DE POISSON MSC
HARICOTS PLATS	(PLAT COMPLET)		SEMOULE BIO	RIZ BIO
CAMEMBERT BIO				
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRE BIO		YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON

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