Menus du 02 janvier au 17 février 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

HVE (haut valeur environnementale)

Produit Local

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	RENTREE			
VACANCES	RAVIOLIS		SALADE DE HARICOTS VERTS	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL SAUCE PAPRIKA
	(PLAT COMPLET)		FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE	GRATIN DE (CHOU FLEUR BIO)
	SAINT MORET		RIZ BIO	BREBICREME
	COMPOTE BIO		LIEGEOIS CHOCOLAT	GALETTE DES ROIS
	Repas Végétarien			MENU DES ILES

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
	SALADE DE (LENTILLES BIO)		SOUPE DE COURGETTES	
FILET DE POULET LOCAL AUX OIGNONS	ROULÉ AU FROMAGE		BRANDADE DE POISSON MSC	SAUTÉ DE DINDE LOCAL AU CURRY
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		(PLAT COMPLET)	RIZ COCO & ANANAS
EDAM				PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON BIO	TARTE À LA NOIX DE COCO
				Repas végétarien

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
TABOULÉ				BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
FILET DE HOKI SAUCE CITRON	FILET DE DINDE À LA CRÈME		SAUCISSE FRAÎCHE LOCAL	OMELETTE TORTILLA AUX OIGNONS
JULIENNE DE LÉGUMES	PÂTES BIO + RAPÉ		PETITS POIS	RATATOUILLE
	CARRÉ FRAIS		BÛCHE DE CHÈVRE	
COMPOTE BIO	CRÈME VANILLE		YAOURT NATURE SUCRE BIO	FRUIT DE SAISON
				Repas végétarien

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
COLESLAW BIO			SAUCISSON	POTAGE DUBARRY (CHOU FLEUR BIO)
SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX PRUNEAUX	AIGUELETTES DE POULET LOCAL AUX HERBES DE PROVENCE		BOULETTE D'AGNEAU SAUCE ORIENTAL	HACHIS PARMENTIER DE LENTILLES & CAROTTES
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	POIREAUX BÉCHAMEL		POELÉE DE LÉGUMES	(PLAT COMPLET)
	CHANTENEIGE			
PETITS SUISSES AROMATISÉS	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
			CAROTTES RAPPEES VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE		SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX PETITS LÉGUMES	LASAGNE DE LÉGUMES
PURÉE DE POIS DE CASSÉ	BLETTES BLECHAMEL		BOULGOUR BIO	(PLAT COMPLET)
CANTAL	TARTARE		YAOURT LOCAL	
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO			CRÈPE
				Repas végétarien

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
SALADE DE (BLÉ BIO)			SALADE DE (PÂTES BIO)	
CUISSE DE POULET FAÇON TEX MEX	BRANDADE DE POISSON MSC		SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES	CURRY DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	(PLAT COMPLET)		BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ (BIO)
	KIRI			PETIT MOULÉ
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL
			MENU MONTAGNARD	

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
TABOULÉ À L'ORIENTAL				SALADE DE (CHOU FLEUR BIO)
FILET DE HOKI SAUCE BEARNAISE	CORDON BLEU		TARTIFLETTE	RÔTI DE DINDE AU JUS
FONDUE DE POIREAUX	PURÉE DE POMMES DE TERRE & BETTERAVES		(PLAT COMPLET)	POLENTA AU POTIRON GRATINÉ
	VACHE QUI RIT BIO		YAOURT LOCAL	
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON		CAKE AUX FRUITS ROUGES	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