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

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
	SALADE DE POMMES DE TERRE			SALADE DE (PÂTES BIO)
RAVIOLIS	JAMBON BLANC		CHILI SIN CARNÉ	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
(PLAT COMPLET)	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		RIZ BIO	JULIENNE DE LÉGUMES
VACHE PICON			YAOURT LOCAL SUCRÉ	
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
	SALADE DE (RIZ BIO)		TABOULÉ	
SAUTÉ DE BŒUF LOCAL AUX OLIVES	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS		OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY
POLENTA	GRATIN DE CHOU FLEUR		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BLÉ
TARTARE				YAOURT NATURE SUCRÉ
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON		LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
SALADE DE PÂTES			VELOUTÉ DE POTIRON AU KIRI	CRÈPE AU FROMAGE
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL AU PAPRIKA	BRANDADE DE (POISSON MSC)		BLANQUETTE DE VEAU LOCAL	COUSCOUS VÉGÉTARIEN
GRATIN DE BUTTERNUT	(PLAT COMPLET)		RIZ BIO	SEMOULE
	VACHE QUI RIT BIO			
COMPOTE BIO	CRÈME AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien | MENU ESPAGNE

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
	SALADE DE PÂTES		SALADE VERTE	CHORIZO
SAUCISSE	POISSON MEUNIÈRE MSC		TARTE AUX LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL
HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET	GRATIN DE SALSIFIS		CAROTTES BIO PERSILLÉES	RIZ FAÇON PAËLLA (FRUITS DE MER, CHORIZO)
SAMOS				
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE	CHURROS

Repas végétarien | Chocolats de Pâques

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
SURIMI MAYONNAISE				SALADE DE POMMES DE TERRE & CORNICHONS
SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE ÉCHALOTES	BOULETTES D'AGNEAU À LA SAUCE TOMATE		LASAGNE DE LÉGUMES	BLANQUETTE DE POISSON MSC
HARICOTS PLATS PERSILLÉS	PÂTES + RÂPÉ		(PLAT COMPLET)	BRUNOISE DE LÉGUMES
	GOUDA		EMMENTAL BIO	
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
	SALADE DE MAÏS			MACÉDOINE MAYONNAISE
	BOUCHÉE À LA REINE		FILET DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE
JOUR FÉRIÉ	GRATIN DE BROCOLIS		COURGETTES BIO PERSILLÉES	POLENTA
	CHANTENEIGE BIO		PETIT MOULÉ	
			FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO

MENU PORTUGAIS | Repas végétarien

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
SALADE DE (PÂTES BIO)			ACCRAS DE MORUE	
SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE		CALDÉRADE	TORTELLINIS AUX 3 FROMAGES
CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ		POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE VERTE
	MIMOLETTE			EDAM BIO
COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO		TARTE AU FLAN	MOUSSE CITRON

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