








- 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	REPAS VÉGÉTARIEN 	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
MACÉDOINE VINAIGRETTE	SAMOSAAUX 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

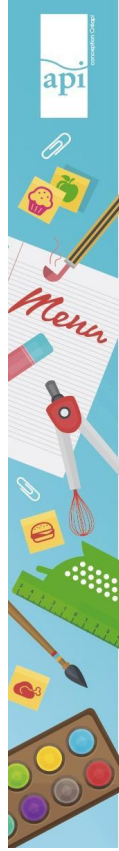
MENUS SCOLAIRE

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.