

# 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 



api

RENTREE					Repas végétarien 					Repas végétarien  Chocolats de Pâques									
lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars	lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril	lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars	lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE		SOUPE DE LÉGUMES	SALADE DE (PÂTES BIO) 	SURIMI MAYONNAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE		VELOUTÉ DE PETITS POIS	SALADE DE POMMES DE TERRE & CORNICHONS				TABOULÉ	COLESLAW	JOUR FÉRIÉ	SALADE DE MAÏS		SALADE DE POIS CHICHES À L'ORIENTAL	MACÉDOINE MAYONNAISE
RAVIOLIS	JAMBON BLANC		CHILI SIN CARNÉ	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE ÉCHALOTES 	BOULETTES D'AGNEAU À LA SAUCE TOMATE	LASAGNE DE LÉGUMES	BLANQUETTE DE POISSON MSC 		SAUTÉ DE BŒUF LOCAL AUX OLIVES 	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS 		OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY 		BOUCHÉE À LA REINE		FILET DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE 
(PLAT COMPLET)	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		RIZ BIO 	JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	PÂTES + RÂPÉ	(PLAT COMPLET)	BRUNOISE DE LÉGUMES		POLENTA	GRATIN DE CHOU FLEUR		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	BLÉ		GRATIN DE BROCOLIS		COURGETTES BIO PERSILLÉES 	POLENTA
VACHE PICON	EMMENTAL		YAOURT LOCAL SUCRÉ 	MIMOLETTE	SIX DE SAVOIE	GOUDA	EMMENTAL BIO 	CHANTAILLOU		TARTARE	EDAM		COULOMMIERS	YAOURT NATURE SUCRÉ 		CHANTENEIGE BIO 		PETIT MOULÉ	PETITS SUISSES NATURES SUCRÉS
COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 		PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT 	FRUIT DE SAISON BIO 		COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON 		LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 		FROMAGE BLANC AROMATISÉ		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 
Repas végétarien 					Repas végétarien 					MENU PORTUGAIS					Repas végétarien 				
lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
SALADE DE PÂTES	POMELOS + SUCRE		VELOUTÉ DE POTIRON AU KIRI	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE (PÂTES BIO) 	CÉLÉRI RÉMOULADE		ACCRAS DE MORUE	POTAGE SAINT - GERMAIN				VELOUTÉ DE POTIRON AU KIRI	CRÊPE AU FROMAGE				CALDÉRADE	TORTELLINIS AUX 3 FROMAGES
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL AU PAPRIKA 	BRANDADE DE (POISSON MSC) 		BLANQUETTE DE VEAU LOCAL 	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE 		POMMES DE TERRE VAPEUR				BRANDADE DE (POISSON MSC) 	(PLAT COMPLET)					BÛCHE DE CHÈVRE	SALADE VERTE
GRATIN DE BUTTERNUT	(PLAT COMPLET)		RIZ BIO 	SEMOULE	CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ		BÛCHE DE CHÈVRE				GRATIN DE BUTTERNUT	(PLAT COMPLET)					TARTE AU FLAN	EDAM BIO 
SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT BIO 		FRAIDOU	CAMEMBERT	FRAIDOU	MIMOLETTE		TARTE AU FLAN				SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT BIO 						MOUSSE CITRON
COMPOTE BIO 	CRÈME AU CHOCOLAT 		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO 						COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 						
Repas végétarien 					MENU ESPAGNE					Repas végétarien 									
lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES		SALADE VERTE	CHORIZO	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES		SALADE VERTE	CHORIZO	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES		SALADE VERTE	CHORIZO	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES		SALADE VERTE	CHORIZO
SAUCISSE	POISSON MEUNIÈRE MSC 		TARTE AUX LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL 	SAUCISSE	POISSON MEUNIÈRE MSC 		TARTE AUX LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL 	SAUCISSE	POISSON MEUNIÈRE MSC 		TARTE AUX LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL 	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)	HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET	GRATIN DE SALSIFIS		CAROTTES BIO PERSILLÉES 	RIZ FAÇON PAËLLA (FRUITS DE MER, CHORIZO)	HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET	GRATIN DE SALSIFIS		CAROTTES BIO PERSILLÉES 	RIZ FAÇON PAËLLA (FRUITS DE MER, CHORIZO)	HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET	GRATIN DE SALSIFIS		CAROTTES BIO PERSILLÉES 	RIZ FAÇON PAËLLA (FRUITS DE MER, CHORIZO)
SAMOS	MIMOLETTE		PYRÉNÉES	YAOURT LOCAL SUCRÉ 	SAMOS	MIMOLETTE		PYRÉNÉES	YAOURT LOCAL SUCRÉ 	SAMOS	MIMOLETTE		PYRÉNÉES	YAOURT LOCAL SUCRÉ 	SAMOS	MIMOLETTE		PYRÉNÉES	YAOURT LOCAL SUCRÉ 
COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 		COMPOTE	CHURROS	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 		COMPOTE	CHURROS	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 		COMPOTE	CHURROS	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE	CHURROS

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