



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 13/05 AU 17/05	RADIS ROSES ET BEURRE BOUDIN BLANC (régional) MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET (OF) SAUCE CURRY POMMES DE TERRE SAUTÉES EDAM BIO (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ANETH BLÉ PILAF FRUIT DE SAISON	TABOULÉ A LA MENTHE (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE MOUTARDE PETIT POIS AU JUS COMPOTE DE POMMES HVE	CONCOMBRE VINAIGRETTE QUENELLES NATURES SAUCE AURORE COQUILLETES BIO GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 20/05 AU 24/05	JOUR FÉRIÉ	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATÉ VACHE QUI RIT YAOURT BIO SUCRÉ	TOMATES VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE AU PAPRIKA RIZ BIO FLAN NAPPÉ CARAMEL	OEUF DUR ET MAYONNAISE POISSON PANÉ 100% FILET MSC MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL FRUIT DE SAISON Direction le Sud-Ouest	SALADE VERTE VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS PUREE DE CAROTTE VERRE DE LAIT BIO MINI CREPE SUCRÉ
DU 27/05 AU 31/05	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS PERSIL ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO COMPOTE POMME HVE	SALADE COLESLAW NUGGETS DE BLÉ POMMES DE TERRE AU FROMAGE CHANTENEIGE YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AU FROMAGE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE CHORIZO RIZ ET PIPERADE FACON BASQUE GATEAU ANNIVERSAIRE : GATEAU BASQUE (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES BOLOGNAISE DE BOEUF PENNES BIO EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 03/06 AU 07/06	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE TORTELLINIS TRICOLORS AU FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELON AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU MIEL CAROTTES VICHY GOUDA BIO (à portionner) ECLAIR VANILLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE JAMBON BLANC PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC SUCRÉ	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE HAMBURGER (pain burger, steak haché, ketchup) POTATOES TRANCHE DE CHEDDAR Welcome in America COMPOTE POMME HVE	POISSON PANÉ 100% FILET MSC RATATOUILLE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 10/06 AU 14/06	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE ECHALOTE POMMES DE TERRE PERSILLÉES BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE PENNES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ EMMENTAL BIO (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE POULET (OF) SAUCE CRÈME PRINTANIERE DE LÉGUMES (dont pommes de terre) SAINT PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	SAUCISSON À L'AIL BOULETTES DE BOEUF SAUCE BARBECUE SEMOULE BIO SAINT MORET BIO PASTÈQUE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL SUISSE FRUITÉ GATEAU AUX PECHES (à portionner)
DU 17/06 AU 21/06	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON COURGETTES AIL ET PERSIL FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) BOUDIN BLANC (régional) PURÉE DE POMMES DE TERRE CAPRICE DES DIEUX (à portionner) LIEGEOIS AU CHOCOLAT	TABOULÉ BIO À LA MENTHE (semoule bio) BEIGNETS DE CALAMAR POELÉE MÉRIDIONALE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNE AUX LÉGUMES COMPOTE DE POMMES HVE	RADIS ROSES ET BEURRE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY PETITS POIS AU JUS EDAM BIO (à portionner) DONUTS
DU 24/06 AU 28/06	SALADE DE PERLES TOMATES MAÏS ET VINAIGRETTE NUGGETS DE POISSON RATATOUILLE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS GOUDA BIO (à portionner) YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RADIS ROSES ET BEURRE SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE MOUTARDE MACARONS BIO FRUIT DE SAISON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE AUX FINES HERBES NORMANDIN DE VEAU SAUCE ARRABIATA SEMOULE BIO COMPOTE POMME FRAISE	MACÉDOINE VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA CHOU-FLEUR A LA BÉCHAMEL SUISSE NATURE SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE : GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
DU 01/07 AU 05/07	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI PROVENCALE BIO SAUCE CRÈME MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE CORDON BLEU PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE (à portionner) COQUILLETES BIO À LA BOLOGNAISE FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMATE VINAIGRETTE BASILIC FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH BROCOLIS PERSILLÉ GAUFRE DE LIÈGE	C'est les Vacances !!! SALADE ICEBERG VINAIGRETTE HOT DOG PARTY (pain, saucisse, mayonnaise) POTATOES ROTY TOMME NOIRE (à portionner) COMPOTE POMME HVE

API RESTAURATION, S.A.S. AU CAPITAL DE 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne - ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS