

VACANCES DE FEVRIER 2021

Semaine du 22 au 26 Février 2021

goûters

MIDI

LUNDI

FRUIT FRAIS
MOELLEUX NATURE
LAIT 1/2 ECREME

CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE
CALAMARS A LA ROMAINE ET KETCHUP
RIZ BIO
FROMAGE PORTION
COMPOTE POMMES (à portionner)

MARDI

CONFITURE
BAGUETTE
JUS DE RAISIN

TABOULE A LA MENTHE
RÔTI DE DINDE (VVF) AU JUS
JEUNES CAROTTES
COULOMMIERS (à portionner)
LATAGE SUCRE

MERCREDI

COMPOTE DE FRUITS
BRIOCHE TRANCHEE
LAIT 1/2 ECREME

VELOUTE DE BUTTERNUT
TARTIFLETTE*

JEUDI

CHOCOLAT AU LAIT
BAGUETTE
JUS D'ANANAS

CHOU ROUGE VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC* (local, VPF) SAUCE MOUTARDE
SEMOULE BIO
EDAM BIO (à portionner)
FLAN NAPPE CAMEL

VENREDI

LAITAGE SUCRE
MADELON PEPITES
CHOCOLAT
JUS D'ORANGE

SALADE CAMPAGNARDE (pdf, œufs, cornichons)
PALET VEGE MONTAGNARD SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE
FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
FRUIT DE SAISON

**plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc (SP)*

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K). Pour les goûters, merci de vous référer aux étiquettes des différents produits.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

api

Conception: CitéApi

je cultive
tu cultives
il cultive
elle cultive

nous

vous

ils

elles

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne - ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REMS

VACANCES DE FEVRIER 2021

Semaine du 1er au 5 mars 2021

goûters

MIDI

LUNDI

CHOCOLAT NOIR
BAGUETTE
JUS DE POMMES

VELOUTE DE CAROTTES
AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE
COQUILLETES BIO
FRIPON
FRUIT DE SAISON

MARDI

FRUIT FRAIS
CARRE FRAISE
LAIT 1/2 ECREME

CELERI RAPE (local) REMOULADE
STEAK HACHE DE BOEUF (VBF) SAUCE BRUNE
SEMOULE BIO
FROMAGE PORTION
LAITAGE SUCRE

MERCREDI

YAOURT SUCRE
PAIN AU LAIT
JUS DE RAISIN

SALADE DE RIZ NICOISE
CORDON BLEU
PETITS POIS
YAOURT NATURE SUCRE
FRUIT DE SAISON

JEUDI

COMPOTE DE FRUITS
BRIOCHE TRANCHEE
LAIT 1/2 ECREME

de Végé
POUR 2 PERSONNES

SALADE COLESLAW
TORTELLINI 4 FROMAGES

VENDREDI

FROMAGE
BAGUETTE
JUS D'ORANGE

MAASDAM BIO (à portionner)
COMPOTE POMMES-POIRES

POIREAUX A L'ECHALOTE
CHIPOLATAS*
LENTILLONS BIO
FROMAGE PORTION
TARTE AU CHOCOLAT (à portionner)

**plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc (SP)*

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K). Pour les goûters, merci de vous référer aux étiquettes des différents produits.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

je bouge

tu bouges

il bouge

elle bouge

nous bougeons

vous bougez

ils bougent