Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021

Légende :

- 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	Jeudi	Vendredi
DU30 AU03			TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC OU CONCOMBRES À LA BULGARE STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) JUS AU ROMARIN HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ OU PETIT SUISSE AROMATISÉ CAKE AU CHOCOLAT (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE OU PASTÈQUE (à portionner) FILET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) OU CHANTAILLOU NECTARINE OU FRUIT DE SAISON
DU06 AU10	CÉLERI RÂPÉ RÉMOULADE OU MELON JAUNE (à portionner) TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) OU SAMOS COMPOTE POMMES-FRAISES OU COMPOTE DE FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OU POIREAUX VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE (VVF) FROID ET STICK DE KETCHUP POTATOES YAOURT NATURE SUCRÉ OU YAOURT AROMATISÉ POIRE OU FRUIT DE SAISON	CAKE MOZZARELLA BASILIC (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (local, VPF) À LA DIJONNAISE CAROTTES RONDELLES PERSILLÉES VACHE QUI RIT OU MAASDAM BIO (à portionner) BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE (à portionner) OU RADIS ET BEURRE BEIGNETS DE CALAMARA LA ROMAINE GRATIN DE CHOUX-FLEURS POMMES DE TERRE CHANTENEIGE OU TOMME BLANCHE (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT OU LIÉGEOIS VANILLE
DU13 AU17	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BALSAMIQUE OU SALADES MÊLEES VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE PETITS POIS COULOMMIERS (à portionner) OU FROMAGE AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC AROMATISÉ OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE OU CHAMPIGNONS À LA GRECQUE OMELETTE BIO PIPERADE ET POMMES DE TERRE PETIT MUNSTER (AOP, régional) (à portionner) OU FRIPON PRUNES OU FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ÉCHALOTE OU CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON CARBONADE COQUILLETTE BIO SAINT-PAULIN (à portionner) OU MINI CHÈVRE (BC) COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP (à portionner) OU MIRABELLES AU SIROP (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE OU TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE CHIPOLATAS* (VPF) LENTILLONS BIO (locaux) PETIT LOUIS À TARTINER OU CARRÉ DE LIGUEIL RAISIN OU FRUIT DE SAISON
DU20 AU24	SALADE CAMPAGNARDE OU SALADE DE PÂTES VINAIGRETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES À L'AIL VACHE PICON OU SAINT-MORÊT POMME (locale) OU FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW (carottes locales) OU MELON (à portionner) BEAUFILET DE COLIN (MSC) SAUCE AUX AROMATES RIZ BIO BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale, à portionner) OU SAMOS YAOURT AROMATISÉ OU YAOURT NATURE SUCRÉ	**REPAS D'AUTOMNE** **SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU MIEL** **HACHIS PARMENTIER (VBF) AU POTIRON** **CANTAL (AOP) (à portionner)** **"CARROT CAKE" (à portionner)**	SOUPE À LA TOMATE QUENELLES NATURE SAUCE FORESTIÈRE SEMOULE BIO PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ OU PETIT SUISSE AROMATISÉ KIWI BIO (K) OU FRUIT DE SAISON
DU27 AU01	CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES (fromage local) OU RADIS ET BEURRE MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE BASQUAISE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES FRIPON OU CHANTAILLOU MOUSSE AU CHOCOLAT OU FLAN NAPPÉ CARAMEL	BROCOLIS VINAIGRETTE ÉCHALOTE OU BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP POMMES SAUTÉES BRIE EN POINTE (à portionner) OU TARTARE NATURE COMPOTE DE POMMES-COINGS COMPOTE DE FRUITS	QUICHE CHÈVRE MIEL (BC) (à portionner) ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE AU THYM RATATOUILLE PETIT MOULÉ NATURE OU EDAM BIO (à portionner) PRUNES OU FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE OU CONCOMBRES FACON TZATSIKI CHILI SIN CARNE RIZ BIO CAPRICES DES DIEUX (régional) (à portionner) OU KIRI YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)
DU04 AU08	TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio) OU SALADE NIÇOISE BEAUFILET DE COLIN SAUCE CITRON HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES CANTAFRAIS OU FROMAGE AIL ET FINES HERBES POIRE OU FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE OU CHOU CHINOIS VINAIGRETTE COLOMBO DE POULET (VVF, local) SEMOULE BIO BÛCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner) OU FROMAGE COMPOTE POMMES PASSION OU COMPOTE DE FRUITS	SALADES MÊLÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES OU SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE COQUILLETTES BIO À LA NAPOLITAINE CANTAL (à portionner) OU PETIT LOUIS À TARTINER BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS OU PÂTÉ DE CAMPAGNE* ET CORNICHONS MIJOTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON BOURGUIGNON PETITS POIS CAROTTES YAOURT NATURE SUCRE OU YAOURT AROMATISÉ ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)
DU11 AU15	SALADE COLESLAW (carottes locales) OU CHOU ROUGE AUX POMMES TORTELLINI RICOTTA SPINACI SAUCE CRÈME CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) OU FROMAGE COMPOTE POMMES BANANE OU COMPOTE DE PÊCHE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE OU POIREAUX VINAIGRETTE ÉCHALOTE RÔTI DE PORC* (VPF) À LA MOUTARDE POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ OU FROMAGE BLANC AROMATISÉ POMME (locale) OU FRUIT DE SAISON	CAKE AU POTIRON ET FROMAGE (à portionner) FILET DE LIEU (MSC) SAUCE AURORE BROCOLIS BÉCHAMEL VACHE QUI RIT OU SAINT-MORÊT MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME DESSERT VANILLE	CONCOMBRES AUX DÉS DE BREBIS (BC) OU TOMATES VINAIGRETTE PERSILLÉE MIJOTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY PURÉE DE CAROTTES (dont pommes de terre) CAMEMBERT BIO (à portionner) OU MINI-CHÈVRE (BC) RAISIN OU FRUIT DE SAISON
DU18 AU22	CÉLERI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL (céleri local) OU RADIS ÉMINCÉS VINAIGRETTE PERSILLÉE FILET DE POISSON PANÉ GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BRIE EN POINTE (à portionner) OU VACHE QUI RIT YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	VELOUTÉ DE NAVETS ET CAROTTES GRATIN DE TORTIS, PIPERADE MOZZARELLA SUISSE NATURE SUCRÉ OU SUISSE AROMATISÉ ORANGE BIO OU FRUIT DE SAISON		MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OU BROCOLIS VINAIGRETTE ÉCHALOTE CHIPOLATAS* (VPF) HARICOTS BLANCS TOMATÉS COULOMMIERS (à portionner) OU FRIPON POIRE (régionale) OU FRUIT DE SAISON

"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 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