



Produit local



Produit bio



Produit labellisé

HVE: Haute Valeur Environnementale

MSC: pêche durable

IGP/AOP: Appellation d'Origine Protégée



Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
BETTERAVE VINAIGRETTE CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE TORTIS BIO PETITS POIS AUX OIGNONS BRIE YAOURT AROMATISÉ	FRIAND AU FROMAGE OMELETTE NATURE RIZ BIO CREOLE COURGETTES BRAISÉES TOMME NOIRE COMPOTE	CÉLERI RÉMOULADE FILET DE HOKI SEMOULE BIO HARICOTS VERTS À L'AIL BÛCHE MI CHÈVRE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE MACARONIS BIO AU JAMBON CAROTTES BRAISÉES MIMOLETTE TARTE À LA RHUBARBE MAISON	SALADE DE RIZ ET POIVRONS CHIPOLATAS BOULGOUR TOMATES A LA PROVENCALE CHANTENEIGE LIÉGEOIS VANILLE
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
SALADE DE HARICOTS ROUGES COLIN MSC SEMOULE BIO COURGETTES BRAISÉES GOUDA FRUIT DE SAISON	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS RÔTI DE PORC <i>saveur en or</i> AU JUS RIZ BIO PILAF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL ILE FLOTTANTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PALERON CONFIT COCOTTE POMMES BOULANGÈRES EPINARDS A LA CREME CAMEMBERT LIEGEOIS AU CHOCOLAT	PASTÈQUE CARBONARA AUX TORTIS BIO BROCOLIS AUX OIGNONS ST PAULIN CAKE AUX POMMES CARAMÉLISÉES MAISON	RADIS BEURRE JAMBALAYA (AU RIZ BIO) FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
MELON OMELETTE EPINARDS A LA CREME TORTIS BIO TOMME BLANCHE POT DE GLACE	SAUCISSON À L'AIL PILON DE POULET RÔTI MARINÉ BOULGOUR BIO RATATOUILLE TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	COLESLAW PAELLA AU RIZ BIO CANTADOU FROMAGE BLANC	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE SAUCISSE DE STRASBOURG POMMES SAUTÉES SALADE VERTE BRIE QUATRE QUARTS	OELIF MAYONNAISE CARBONARA DE POISSON COQUILLETES BIO BRUNOISE VACHE PICON FRUIT DE SAISON
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
BETTERAVE VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SEMOULE BIO A LA SAUCE TOMATE PETITS POIS AUX OIGNONS CANTAL FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES PIZZA TROIS FROMAGES SALADE VERTE MIMOLETTE MOUSSE AU CHOCOLAT	CHARCUTERIE PARMENTIER DE POISSON SALADE VERTE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	DUO DE HARICOTS JAMBON BLANC POMMES DE TERRE RISSOLÉES BROCOLI EMMENTAL GÂTEAU AU YAOURT MAISON	CRÊPE AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU RIZ PILAF BIO JULIENNE DE LÉGUMES VACHE QUI RIT CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

API RESTAURATION

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010

Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT



Produit local



Produit bio



Produit labellisé

HVE: Haute Valeur Environnementale

MSC: pêche durable

IGP/AOP: Appellation d'Origine Protégée



Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
<p>TOMATES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF <i>saveur en or</i> or AUX POIVRONS RIZ BIO POÊLÉE DE LÉGUMES TOMME GRISE FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC VIENNOISE DE DINDE POMMES RISSOLÉES BRUNOISE DE LÉGUMES MIMOLETTE YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>SALADE DE BLÉ AU MAÏS QUICHE LORRAINE SALADE VERTE MORBIER ILE FLOTTANTE</p>	<p>CÉLERI AUX POMMES PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES AUX COQUILLETES BIO COULOMMIER CLAFOUTIS POIRES MAISON</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE NUGGETS DE POISSON ECRASÉ DE POMMES DE TERRE TOMATE A LA PROVENCALE FROMAGE DE CHÈVRE FRUIT DE SAISON</p>
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>SALADE DE PERLES AU SURIMI CROQ'JAMBON <i>(délicieusement bas carbone)</i> SEMOULE BIO PIPERADE BRIE FRUIT DE SAISON</p>	<p>RADIS ROSE ET BEURRE SAUCISSE <i>saveur en or</i> <i>(délicieusement bas carbone)</i> RIZ BIO BRUNOISE DE LÉGUMES EDAM POT DE GLACE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE CHOUCROUTE SAINT PAULIN SEMOULE AU LAIT</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS OMELETTE AU FROMAGE <i>(délicieusement bas carbone)</i> TORTIS BIO BROCOLIS TOMME NOIRE CAKE AUX POMMES HVE <i>(délicieusement bas carbone)</i></p>	<p>OEUF MIMOSA FILET DE LIEU NOIR <i>(délicieusement bas carbone)</i> POMMES DE TERRE POÊLÉE CAMPAGNARDE YAOURT SUCRÉ SALADE DE FRUITS</p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>SALADE CROUTON ET FROMAGE TAJINE ET SES LÉGUMES BÛCHE MI-CHÈVRE BANANE AU CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RAPEES SAUTÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE PENNE BIO COURGETTES BRAISÉES MAROILLE FLAN CARAMEL</p>	<p>CÉLERI VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH RIZ BIO CAROTTES FAÇON VICHY GOUDA YAOURT AU FRUIT</p>	<p>OEUF MAYO BOLOGNAISE AUX PÂTES BIO CHANTENEIGE PÂTISSERIE MAISON</p>	<p>SALADE DE RIZ MAÏS CIBOULETTE CHIPOLATAS POTATOES HARICOTS VERTS CAMEMBERT DONUTS</p>

API RESTAURATION

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT

