

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
DU 30 AU 03			TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) JUS AU ROMARIN HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ CAKE AU CHOCOLAT (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) NECTARINE
DU 06 AU 10	CÉLERI RÂPÉ RÉMOULADE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMMES-FRAISES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RÔTI DE DINDE (VVF) FROID ET STICK DE KETCHUP POTATOES YAOURT NATURE SUCRÉ POIRE	TARTE MOZZARELLA TOMATE (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (local, VPF) À LA DIJONNAISE CAROTTES RONDELLES PERSILLÉES VACHE QUI RIT BANANE BIO	MELON (à portionner) BEIGNETS DE CALAMAR A LA ROMAINE GRATIN DE CHOUX-FLEURS POMMES DE TERRE CHANTENEIGE CRÈME DESSERT CHOCOLAT
DU 13 AU 17	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BALSAMIQUE POISSON MEUNIÈRE PETITS POIS COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE OMELETTE BIO PIPERADE ET RIZ BIO PETIT MUNSTER (AOP, régional) (à portionner) PRUNES	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ÉCHALOTE SAUTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON CARBONADE COQUILLETTE BIO SAINT-PAULIN (à portionner) COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE CHIPOLATAS* (VPF) LENTILLONS BIO (locaux) PETIT LOUIS À TARTINER RAISIN
DU 20 AU 24	SALADE CAMPAGNARDE CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES À L'AIL VACHE PICON POMME (locale)	SALADE COLESLAW (carottes locales) BEAUFILLET DE COLIN (MSC) SAUCE AUX AROMATES RIZ BIO BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale, à portionner) YAOURT AROMATISÉ	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 KIWI BIO (K)
DU 27 AU 01	CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES (fromage local) MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE BASQUAISE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES FRIPON MOUSSE AU CHOCOLAT	BROCOLIS VINAIGRETTE ÉCHALOTE RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP POMMES SAUTÉES BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE DE POMMES-COINGS	QUICHE CHÈVRE MIEL (BC) (à portionner) ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE AU THYM RATATOUILLE PETIT MOULÉ NATURE PRUNES	CHOU ROUGE VINAIGRETTE CHILI SIN CARNE RIZ BIO CAPRICES DES DIEUX (régional) (à portionner) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)
DU 04 AU 08	TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio) BEAUFILLET DE COLIN SAUCE CITRON HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES CANTAFRAIS POIRE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE COLOMBO DE POULET (VVF, local) SEMOULE BIO BÛCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner) COMPOTE POMMES PASSION	SALADES MÊLÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE CANTAL (à portionner) BANANE BIO	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS MIJOTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON BOURGUIGNON PETITS POIS CAROTTES YAOURT NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)
DU 11 AU 15	SALADE COLESLAW (carottes locales) TORTELLINI RICOTTA SPINACI SAUCE CRÈME CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) COMPOTE POMMES BANANE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* (VPF) À LA MOUTARDE POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ POMME (locale)	CAKE AU POTIRON ET FROMAGE (à portionner) FILET DE LIEU (MSC) SAUCE AUREORE BROCOLIS BÉCHAMEL VACHE QUI RIT MOUSSE AU CHOCOLAT	CONCOMBRES AUX DÉS DE BREBIS (BC) MIJOTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY PURÉE DE CAROTTES (dont pommes de terre) CAMEMBERT BIO (à portionner) RAISIN
DU 18 AU 22	CÉLERI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL (céleri local) FILET DE POISSON PANÉ GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	VELOUTÉ DE NAVETS ET CAROTTES GRATIN DE TORTIS, PIPERADE MOZZARELLA PETIT SUISSE NATURE SUCRE ORANGE BIO	<p>REPAS CHAMPARDENNAIS</p>	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS* (VPF) HARICOTS BLANCS TOMATÉS COULOMMIERS (à portionner) POIRE (régionale)

*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."

SEPTEMBRE 2021
 DU 30 AU 03
 DU 06 AU 10
 DU 13 AU 17
 DU 20 AU 24
 DU 27 AU 01
 DU 04 AU 08
 DU 11 AU 15
 DU 18 AU 22
 OCTOBRE 2021
 RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue de Gaëlle - 59870 Mory en Barrois
 Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € -