Menus du 26 avril au 28 mai 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	Mercredi	Jeudi	Vendredi
AVRIL DU 26 AU 30	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE OU BROCOLIS VINAIGRETTE RAVIOLINI A LA VIANDE SAUCE TOMATE FRAIDOU OU SAMOS POMME OU FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDEE OU ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL BEAUFILET DE COLIN (MSC) AUX OLIVES PUREE DE COURGETTES (dont pdt) GOUDA BIO (à portionner) OU SAINT-MÔRET COMPOTE DE POMMES - FRAISES OU COMPOTE DE POMMES - COINGS	SALADE DE PEPINETTES AU SURIMI OMELETTE BIO EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	QUICHE AU FROMAGE (à portionner) BOULETTES DE LENTILLES JAUNES AU CURRY HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL BUCHETTE AU CHEVRE (BC) (à portionner) OU TOMME BLANCHE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT OU FLAN NAPPE CARAMEL	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE CITRONNEE OU CONCOMBRES A L'ANETH EMINCE DE PORC* (local, VPF) SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO PETIT SUISSE AROMATISE OU PETIT SUISSE NATURE SUCRE BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON
DU 03 AU 07	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL OU HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE QUENELLES NATURE SAUCE AURORE RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES CHANTAILLOU OU CANTADOU AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC AROMATISE OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	CELERI RÂPE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE OU SALADE ICEBERG AU MAÏS CHIPOLATAS* (VPF) LENTILLONS BIO (locaux) SAINT NECTAIRE (AOP) (à portionner) OU FRIPON ORANGE BIO OU FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE CORDON BLEU (VVF) PUREE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	PÂTE DE CAMPAGNE* (VPF) ET CORNICHONS OU SAUCISSON A L'AIL* ET CORNICHONS SAUTE DE BŒUF (VBF) FACON BOURGUIGNON COQUILLETTES BIO CARRE DE LIGUEIL (à portionner) OU PETIT MOULE NATURE POIRE OU FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE FACON TZATSIKI OU TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC NUGGETS DE POISSON GRATIN DE BLETTES ET POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT OU COULOMMIERS (à portionner) YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner)
MAI DU 10 AU 14	TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio) OU SALADE DE RIZ NIÇOIS ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) À LA MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BÛCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner) OU PETIT LOUIS TARTINE POMME OU FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE BASILIC OU CHOU BLANC AU CURRY POISSON MEUNIÈRE ET CITRON COQUILLETTES BIO AUX PETITS LÉGUMES MAASDAM BIO (à portionner) OU FRIPON YAOURT AROMATISÉ OU YAOURT NATURE SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE RÔTI DE DINDE (VVF) ET STICK DE KETCHUP PURÉE DE POMMES DE TERRE CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	PONT DE L'ASCENSION	
DU 17 AU 21	SALADE COLESLAW OU RADIS ET BEURRE FILET DE COLIN SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) OU VACHE PICON MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) AU VINAIGRE DE FRAMBOISE OU HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET MAYONNAISE POMMES NOISETTES MUNSTER AOP (régional) (à portionner) OU CANTAFRAIS ORANGE BIO OU FRUIT DE SAISON	MELON VERT (à portionner) LASAGNES AU SAUMON PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ COMPOTE DE POMMES	REPAS AFRICAIN SALADE DJEMBÉ (salade verte, maïs, avocat) SAUTÉ DE POULET (local, VVF) FAÇON YASSA (oignon, citron, olives, moutarde) PURÉE DE PATATE DOUCE PETIT MOULÉ NATURE ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE À L'ANANAS ET NOIX DE COCO (à portionner)	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE OU SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE OMELETTE COURGETTES BÉCHAMEL EDAM BIO (à portionner) OU FRAIDOU BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON
DU 24 AU 28	JOUR FERIE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE CALAMARS À LA ROMAINE RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE COULOMMIERS (à portionner) OU SAINT-MORÊT KIWI BIO (K) OU FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA BULGARE MIJOTÉ DE PORC* (local, VPF) À LA FORESTIÈRE POMMES SAUTÉES ET STICK DE KETCHUP FROMAGE AIL ET FINES HERBES LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CONCOMBRES VINAIGRETTE A LA MENTHE OU TOMATES VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE COQUILLETTES BIO À LA NAPOLITAINE SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) OU SAMOS POIRE OU FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE OU CÉLERI RÂPÉ AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES MOUSSAKA YAOURT NATURE SUCRÉ OU YAOURT AROMATISÉ TARTE À LA RHUBARBE (A et FC) (à portionner)

***PLATS FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC**

"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