Menus du 2 novembre au 18 décembre 2026

Légende :

Produit local et/ou régional — BIO — Produits ou ingrédients labellisé

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Novembre	06/11/26	Salade verte et vinaigrette	Pizza au fromage (Découpe)	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette	Macédoine de légumes BIO mayonnaise	Potage de potimarron
				Radis roses et beurre	Betteraves BIO vinaigrette	
		Lasagnes au boeuf	Emincé de cuisse de poulet sauce aux oignons	Rôti de porc* (issu de porc LR) sauce curcuma	Coquillettes BIO sauce napolitaine et emmental râpé BIO	Beignet de calamars à la romaine
	au		Petits pois CE2 et carottes HVE (locales)	Semoule BIO		Chou fleur CE2 béchamel
		Camembert BIO (Découpe)	Yaourt nature Bio	Tomme noire IGP (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)	Vache qui rit BIO
	02/11/26	Buchette lait mélange (Découpe)	Yaourt sucré	St Nectaire AOP (Découpe)	Montcadi (Découpe)	Saint Môret BIO
		Crème dessert chocolat	Kiwi	Compote fraîche pommes BIO crème de marron	Banane BIO	Gâteau d'anniversaire poire - chocolat du chef (Découpe)
		Crème dessert vanille	Fruit de saison 2ème choix		Fruit de saison 2ème choix	
	13/11/26	Celeri râpé HVE (local) vinaigrette façon rémoulade	Salade verte et vinaigrette	FÉRIÉ Jour de l'Armistice	Oeuf dur et mayonnaise	Taboulé (semoule bio)
		Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette				Salade de pommes de terre, échalote, cornichon et vinaigrette
		Tortellonis tomate mozarella BIO sauce crème	Boudin blanc* IGP de Rethel (local)		Dos de colin d'alaska MSC sauce tomate	Rôti de dinde HVE sauce aux Herbes de Provence
	au		Purée de pommes de terre (locales) et potiron		Pâtes Casaresses (locales)	Haricots verts BIO ail et persil
		Fromage blanc sucré	Caprice des Dieux (local) (Découpe)		Edam BIO (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)
	09/11/26	Fromage blanc aromatisé			Mimolette (Découpe)	Saint Nectaire (Découpe)
		Salade de fruits au sirop	Fruit de saison BIO		Pomme (locale)	Compote pomme banane
			Fruit de saison 2ème choix		Fruit de saison 2ème choix	Compote pomme fraise
	20/11/26	Mélange de carotte HVE (locales) et chou râpé sauce mayonnaise	Betteraves BIO vinaigrette	Tarte au fromage (Découpe)	Velouté de potimarron	Salade verte vinaigrette
		Céleri râpé HVE (local) vinaigrette	Macédoine BIO mayonnaise			Radis roses et beurre
		Filet de colin MSC façon tajine	Paupiette au veau sauce au paprika	Sauté de dinde sauce au cumin	Omelette BIO	Saucisse de Toulouse*
	au	Semoule BIO	Brocolis et pommes de terre (locales) à la béchamel	Carottes HVE (locales)	Petits pois CE2 au bouillon	Pommes de terre rissolées
		Coulommiers (Découpe)		Samos	Gouda BIO (Découpe)	Carré de Ligueil
	16/11/26	Brie en pointe (Découpe)	Yaourt brassé sucré (local)	Chanteneige	Emmental (Découpe)	Buchette de lait mélange
		Fromage blanc sucré	Poire	Clémentine	Beignet chocolat noisette	Compote fraîche pommes Bio ananas
		Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison 2ème choix	Fruit de saison 2ème choix		
	27/11/26					Bar à soupe
		Céleri râpé HVE (local) vinaigrette façon cocktail	Oeuf dur et mayonnaise	Taboulé (semoule BIO)	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette	***Velouté de potimarron aux 4 épices et croûtons***
		Salade iceberg et vinaigrette		Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette	Chou blanc râpé vinaigrette	
		Émincé de cuisse de poulet sauce chasseur	Chili sin carné (riz bio)	Filet de poisson pané MSC	Boulettes Ardennaises* (boeuf, porc, pommes de terre) (locales)	Jambon blanc* (issu de porc LR) froid
	au	Pommes noisettes		Chou fleur CE2 à la béchamel	Haricots beurres persillés	Coquillettes BIO
		Tomme blanche BIO (locale) (Découpe)	Mimolette (Découpe)	St Nectaire AOP (Découpe)	Yaourt sucré Bio	Emmental BIO râpé
	23/11/26		Saint Paulin (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)	Yaourt aromatisé	
		Fruit de saison	Banane bio	Flan nappé caramel	Brownies (noix de pécan) (Découpe)	Poire
		Fruit de saison 2ème choix	Fruit de saison 2ème choix	Crème dessert vanille		
Décembre	04/12/26	Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Pizza au fromage (Découpe)	Betteraves BIO vinaigrette	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette	Salade verte et vinaigrette
		Salade de perles, maïs, poivrons et vinaigrette		Macédoine de légumes Bio mayonnaise	Carottes rapées HVE (locales) vinaigrette	
		Filet de colin MSC sauce citron	Sauté de boeuf sauce façon Bourguignon	Saucisse de Strasbourg*	Parmentier de butternut à l'égrainé végétal de pois BIO	Rôti de dinde HVE sauce tex Mex
	au	Haricots verts BIO persillés	Carottes rondelles HVE (locales)	Mélange de lentilles Bio (locales) et carottes		Riz BIO
		Caprice des Dieux (local) (Découpe)	Chanteneige BIO	Suisse fruité	Emmental (Découpe)	Camembert BIO (Découpe)
	30/11/26		Kiri	Suisse sucré	Montcadi (Découpe)	Pont l'Eveque AOP (Découpe)
		Pomme (locale)	Clémentine	Kaki	Yaourt aromatisé	Compote fraîche pommes BIO biscuitée
		Fruit de saison 2ème choix	Fruit de saison 2ème choix	Fruit de saison 2ème choix	Yaourt sucré	
	11/12/26	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette	Rillettes de thon	Macédoine de légumes BIO vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Potage de petits pois CE2
		Céleri râpé HVE (local) vinaigrette	Oeuf dur et mayonnaise	Betteraves BIO vinaigrette		
		Filet de Colin MSC sauce tomate	Boudin blanc* IGP de Rethel (local)	Emincé de poulet sauce Napolitaine	Fusilis BIO à la bolognaise	CC Gratin de pommes de terre (locales) au fromage à tartiflette
	au	Semoule BIO	Purée de pommes de terre (locales) et potiron	Haricots beurres persillés		
		Brie en pointe (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)	Suisse fruité	Emmental râpé	Gouda BIO (Découpe)
	07/12/26	Carré de l'Est (Découpe)	Saint Nectaire (Découpe)	Suisse sucré		Tomme noire (Découpe)
		Crème dessert vanille (locale)	Kiwi BIO	Gâteau d'anniversaire du chef à l'ananas (Découpe)	Orange BIO	Clémentine
			Fruit de saison 2ème choix		Fruit de saison 2ème choix	Fruit de saison 2ème choix
	18/12/26	Mélange de carottes HVE locales et chou blanc vinaigrette	Lentilles Bio (locales) vinaigrette	Taboulé (semoule bio)	Menu de Noël	Salade verte vinaigrette
		Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette	Salade de perles, tomate, maïs et vinaigrette	Salade de riz bio aux oeufs		
		Sauté de porc* sauce moutarde	Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'orange	Cordon bleu de dinde FR		Lasagne de légumes BIO
	au	Pommes de terre sautées	Haricots verts BIO à l'ail	Carottes HVE (locales)		
		Camembert BIO (Découpe)	Edam (Découpe)	Yaourt aromatisé		Mimolette Bio (Découpe)
	14/12/26	Bûchette de lait mélangé (Découpe)	Tomme noire IGP (Découpe)	Yaourt sucré		Montcadi (Découpe)
		Compote pomme passion	Fruit de saison Bio	Banane		Yaourt brassé sucré (local)
		Compote pomme	Fruit de saison 2ème choix	Fruit de saison 2ème choix		

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

**Plat faisant l'objet de 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 - Direction Champagne-Ardenne – ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS