

Menus du 13 mai au 05 juillet 2024

Légende:



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors taxes, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/ovins (BC), ni fruits à coque (PC), ni blut (K).

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 1305 AU 1705	RADIS ROSES ET BEURRE BOUDIN BLANC (régional) MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET (OF) SAUCE CURRY POMMES DE TERRE SAUTÉES EDAM BIO (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	TABOULÉ A LA MENTHE bio (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE MOUTARDE PETIT POIS AU JUS CARRÉ LIGUEIL (à portionner) COMPOTE DE POMMES HVE	CONCOMBRE VINAIGRETTE QUENELLES NATURES SAUCE AUREORE COQUILLETTES BIO GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 2005 AU 2405	JOUR FÉRIÉ			
DU 2705 AU 3105	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS PERSIL ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO CAPRICE DES DIEUX (à portionner) COMPOTE POMME HVE	SALADE COLESLAW NUGGETS DE BLÉ POMMES DE TERRE AU FROMAGE CHANTENEIGE YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	Direction Sud-Ouest SALADE VERTE AU FROMAGE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE CHORIZO RIZ ET PIPERADE FACON BASQUE SUISSE FRUITÉ GATEAU ANNIVERSAIRE : GATEAU BASQUE (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES BOLOGNAISE DE BOEUF PENNES BIO EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 0306 AU 0706	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE TORTELLINIS TRICOLORS AU FROMAGE COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU MIEL CAROTTES VICHY GOUDA BIO (à portionner) ECLAIR VANILLE	WELCOME IN AMERICA SALADE ICEBERG VINAIGRETTE HAMBURGER (pain burger, steak haché, ketchup) POTATOES TRANCHE DE CHEDDAR COMPOTE POMME HVE	TARTE AUX ASPERGES (asperges locales) POISSON PANÉ 100% FILET MSC RATATOUILLE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 1006 AU 1406	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE ECHALOTE POMMES DE TERRE PERSILLÉES BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE PENNES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ EMMENTAL BIO (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	SAUCISSON À L'AIL BOULETTES DE BOEUF SAUCE BARBECUE SEMOULE BIO SAINT MORET BIO PASTÈQUE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL SUISSE FRUITÉ GATEAU AUX PECHES (à portionner)
DU 1706 AU 2106	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON COURGETTES AIL ET PERSIL FRIPON FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) BOUDIN BLANC (régional) PURÉE DE POMMES DE TERRE CAPRICE DES DIEUX (à portionner) LIEGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNE AUX LÉGUMES SUISSE FRUITÉ COMPOTE DE POMMES HVE	RADIS ROSES ET BEURRE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY PETITS POIS AU JUS EDAM BIO (à portionner) DONUTS
DU 2406 AU 2806	SALADE DE PERLES TOMATES MAIS ET VINAIGRETTE NUGGETS DE POISSON RATATOUILLE CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS GOUDA BIO (à portionner) YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE AUX FINES HERBES NORMANDIN DE VEAU SAUCE ARRABIATA SEMOULE BIO TOMME GRISE (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	MACÉDOINE VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA CHOU-FLEUR A LA BÉCHAMEL SUISSE NATURE SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE : GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
DU 0107 AU 0507	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI PROVENCAL BIO SAUCE CREME MAASDAM BIO (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE CORDON BLEU PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON	TOMATE VINAIGRETTE BASILIC FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH BROCOLIS PERSILLÉ COULOMMIER (à portionner) GAUFRE DE LIÈGE	C'est les Vacances !!! SALADE ICEBERG VINAIGRETTE HOT DOG PARTY (pain, saucisse, mayonnaise) POTATOES ROTY TOMME NOIRE (à portionner) COMPOTE POMME HVE

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

Nos plats sont généralement dépourvus de contenu en substances nocives pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.