



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
06/07/2026 au 10/06/2026	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE POISSON MELNIÈRE MSC</p> <p>PURÉE DE CAROTTE ET POMMES DE TERRE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p>	<p>TABOULÉ (dont semoule bio)</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE PROVENÇALE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>EDAM BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO</p> <p>PENNES BIO</p> <p>EMMENTAL RÂPÉ BIO</p> <p>COMPOTE POMMES HVE</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE DINDE FROID (OF) ET MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>SUISSE ARÔME</p> <p>CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À L'INDIENNE</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>MIMOLETTE BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ Caramel</p>
13/07/2026 au 17/07/2026	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>COMPOTE POMMES FRAISE</p>	<p></p> <p><i>Jour Férié</i></p>	<p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE FR</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>POUTINE REVISITÉE (émincé de porc sauce poutine)</p> <p>POTATOES</p> <p>CHEDDAR RAPÉ</p> <p>GÂTEAU DU CHEF AU SIROP D'ÉRABLE</p>	<p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>PASTACHICHES HVE, SAUCE BASQUAISE</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
20/07/2026 au 24/07/2026	<p>SALADE DE PÉPINETTES AUX DÉS DE MIMOLETTE</p> <p>SAUTÉ DE VOLAILLE (OF) SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE</p> <p>PETITS POIS CE2</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>MELON</p> <p>OMELETTE FRAÎCHE</p> <p>HARICOTS BEURRES PERSILLÉS</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local, à portionner)</p> <p>DONUTS</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU (OF) SAUCE COLOMBO</p> <p>COURGETTES BÉCHAMEL</p> <p>PONT L'ÉVEQUE AOP</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC DE RETHEL (régional)</p> <p>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE</p> <p>EDAM BIO</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>
27/07/2026 au 31/07/2026	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ Caramel</p>	<p>TOMATE EN SALADE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>CROISSILLON AUX ABRICOTS</p>	<p>RADIS ET BEURRE</p> <p>FISH AND CHIPS (poisson façon fish et pommes sautées)</p> <p>ET MAYONNAISE</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>COMPOTE POMMES HVE</p>	<p>CAKE MOZZARELLA BASILIC</p> <p>SAUTÉ DE PORC (OF) À L'ORIENTALE</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>SAINT MÔRET BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

\*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.\*

Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Directeur Champagne-Ardenne - SAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS  
 Api Restauration, S.A.