Menus du 02 novembre au 18 décembre 2026

Légende : Préparé par nos Chefs · Produit local et/ou régional · BIO · Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
NOVEMBRE DU 02/11 AU 06/11	Betteraves rouges bio vinaigrette Lasagnes au boeuf Camembert BIO Crème dessert chocolat	Pizza au fromage Filet de poisson meunière MSC Petits pois CE2 Petit suisse sucré Fruit de saison	Potage de potimarron Gratin de pommes de terre BIO au fromage à tartiflette Tomme noire IGP Fruit de saison	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette Émincé de cuisse de poulet sauce aux oignons Chou fleur CE2 béchamel Vache qui rit BIO Gâteau du chef au chocolat
NOVEMBRE DU 09/11 AU 13/11	Celeri râpé HVE (local) vinaigrette façon rémoulade Boudin blanc IGP de Rethel (local) Lentillons bio Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Salade verte et vinaigrette Tortellonis tomate mozarella BIO sauce crème Caprice des Dieux (local) Mousse au chocolat	Pâté de campagne issu de porc LR & Cornichon Filet de poisson meunière MSC Riz BIO tomaté Edam BIO Fruit de saison	Salade de pommes de terre, échalote, cornichon et vinaigrette Paupiette de veau FR sauce au paprika Haricots verts BIO ail et persil Emmental BIO Compote pomme banane
NOVEMBRE DU 16/11 AU 20/11	Mélange de carotte HVE (locales) et chou râpé sauce mayonnaise Filet de colin MSC façon tajine Semoule BIO Coulommiers Yaourt à la fraise (local)	Betteraves BIO et vinaigrette Allumettes de porc façon carbonara Coquillettes Bio Gouda BIO Fruit de saison	Macédoine de légumes vinaigrette Rôti de dinde HVE sauce à l'indienne Pommes de terre BIO persillées Cantal AOP Compote pommes ananas	Velouté de butternut Omelette BIO Carottes HVE (locales) Yaourt brassé sucré (local) Beignet au chocolat
NOVEMBRE DU 23/11 AU 27/11	Céleri râpé HVE (local) et vinaigrette façon cocktail Chili sin carné (riz bio) Edam Bio Fruit de saison	Salade verte et vinaigrette Boulettes Ardennaises (boeuf, porc, pommes de terre) (locales) Haricots beurres CE2 persillés Suisse sucré Gaufre liégeoise	**Velouté de potimarron aux 4 épices et oignons frits** Jambon blanc issu de porc LR Coquillettes BIO Emmental BIO râpé Fruit de saison	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette Émincé de cuisse de poulet sauce curry Semoule BIO Vache qui rit BIO Yaourt Bio sucré
DECEMBRE DU 30/11 AU 04/12	Salade de perles,mimolette, tomate, mais et vinaigrette Sauté de porc HVE à la dijonnaise Petits pois Bio Caprice des Dieux (local) Crème dessert chocolat	Pizza au fromage Filet de lieu MSC sauce citron Carottes rondelles HVE (locales) Chanteneige Bio Fruit de saison	Macédoine de légumes mayonnaise Boulettes de boeuf BIO sauce napolitaine Pommes sautées Emmental BIO Compote pomme HVE	Endives vinaigrette au miel Ravioli spinaci Bio sauce crème Edam BIO Yaourt aromatisé
DECEMBRE DU 07/12 AU 11/12	Taboulé (semoule Bio) Beignet de calamars Choux fleurs CE2 béchamel Saint môret BIO Yaourt Bio sucré	Médaillon de surimi et mayonnaise Boudin blanc IGP de Rethel (local) Purée de potiron Cantal AOP Fruit de saison	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette Fusillis BIO à la bolognaise Emmental râpé BIO Compote pommes bananes	Potage de potiron CC Gratin de pommes de terre (locales) au fromage à tartiflette Gouda BIO Fruit de saison
DECEMBRE DU 14/12 AU 18/12	Mélange de carottes HVE locales et chou blanc vinaigrette Sauté de porc HVE sauce moutarde Semoule BIO Camembert BIO Fruit de saison	Crêpe au fromage Quenelles natures sauce aurore Brocolis BIO béchamel Edam bio Yaourt nature BIO sucré	Menu de Noël	Salade verte vinaigrette Lasagnes Bolognaise Emmental bio Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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