

Menus du 06 mars au 21 avril 2023

RESTAURANT SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 



RENTREE		Repas végétarien			Repas végétarien			Chocolats de Pâques	
lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars	lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
RAVIOLIS (PLAT COMPLET) VACHE PICON COMPOTE BIO 	SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON BLANC JARDINIÈRE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON BIO 		CHILI SIN CARNÉ RIZ BIO  YAOURT LOCAL SUCRÉ  PÂTISSERIE	SALADE DE (PÂTES BIO)  FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON  JULIENNE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON	SURIMI MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE ÉCHALOTES  HARICOTS PLATS PERSILLÉS COMPOTE BIO 	BOULETTES D'AGNEAU À LA SAUCE TOMATE PÂTES + RÂPÉ GOUDA FRUIT DE SAISON BIO 		LASAGNE DE LÉGUMES (PLAT COMPLET) EMMENTAL BIO  MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE & CORNICHONS BLANQUETTE DE POISSON MSC  BRUNOISE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON BIO 
lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars	lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
SAUTÉ DE BŒUF LOCAL AUX OLIVES  POLENTA TARTARE COMPOTE BIO 	SALADE DE (RIZ BIO)  RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS  GRATIN DE CHOU FLEUR FRUIT DE SAISON		TABOULÉ OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  LIÉGEOIS VANILLE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY  BLÉ YAOURT NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON BIO 	JOUR FÉRIÉ	SALADE DE MAÏS BOUCHÉE À LA REINE GRATIN DE BROCOLIS CHANTENEIGE BIO 		FILET DE DINDE SAUCE AUX CHAMIGNONS COURGETTES BIO PERSILLÉES  PETIT MOULÉ FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE  POLENTA FRUIT DE SAISON BIO 
lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
SALADE DE PÂTES HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL AU PAPRIKA  GRATIN DE BUTTERNUT COMPOTE BIO 	BRANDADE DE (POISSON MSC)  (PLAT COMPLET) VACHE QUI RIT BIO  CRÈME AU CHOCOLAT		VELOUTÉ DE POTIRON AU KIRI BLANQUETTE DE VEAU LOCAL  RIZ BIO  FRUIT DE SAISON	CRÊPE AU FROMAGE COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE FRUIT DE SAISON BIO 	SALADE DE (PÂTES BIO)  SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES  CAROTTES PERSILLÉES COMPOTE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE  BLÉ MIMOLETTE FRUIT DE SAISON BIO 		ACCRAS DE MORUE CALDÉRADE POMMES DE TERRE VAPEUR TARTE AU FLAN	TORTELLINIS AUX 3 FROMAGES SALADE VERTE EDAM BIO  MOUSSE CITRON
lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars	MENU ESPAGNE				
SAUCISSE HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET SAMOS COMPOTE BIO 	SALADE DE PÂTES POISSON MEUNIÈRE MSC  GRATIN DE SALSIFIS FRUIT DE SAISON BIO 		SALADE VERTE TARTE AUX LÉGUMES CAROTTES BIO PERSILLÉES  COMPOTE	CHORIZO HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL  RIZ FAÇON PAËLLA (FRUITS DE MER, CHORIZO) CHURROS					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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