

Restaurant de Vitry en Artois

Menus du 06 Mai au 05 Juillet 2024

LEGENDE



Produits bio
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
MACÉDOINE DE LÉGUMES	FRIAND AU FROMAGE			
CORDON BLEU	OMELETTE			
COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE	RIZ CRÉOLE			
FROMAGE	COURGETTES BRAISÉES BIO			
COMPOTE	FROMAGE LIÉGEOIS À LA VANILLE			

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SAUTÉ DE POULET AU CURRY		SALADE DE MAÏS	OEUF MIMOSA
PASTA PARTY SAUCE CHEDDAR	FRITES		CHIPOLATAS AUX HERBES	FILET DE COLIN SAUCE CRÈME
MACARONIS BIO	SALADE VERTE		POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
FROMAGE	FROMAGE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		CHOU FLEUR BIO	ÉPINARDS BIO À L'AIL
FRUIT DE SAISON			DONUT	YAOURT AROMATISÉ BIO

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	SALADE DE LENTILLES		CHARCUTERIE ET CORNICHONS	CÉLÉRI RÉMOULADE
	PANÉ AU FROMAGE		BLANQUETTE DE POISSON	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES
	COEUR DE BLÉ		ET SES LÉGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	PIPERADE		COQUILLETTES BIO	PETITS POIS CAROTTES
	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		CRÈME DESSERT CARAMEL	BANANE BIO AU CHOCOLAT

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
BETTERAVES ROUGES BIO À LA BULGARE	REPAS À THÈME : LE BRÉSIL		CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE
BOULETTES AU BOEUF BIO AUX OIGNONS	SALADE BRÉSILIENNE (Ananas, citron vert, salade, tomate, coriandre)		PIZZA TOMATE MOZZARELLA	JAMBON BRAISÉ SAUCE BARBECUE
POMMES SAUTÉES	MOQUECA DE PEIXE (Ragout de poisson)		SALADE VERTE	COEUR DE BLÉ
HARICOTS VERTS BIO	RIZ - CONCASSÉ DE TOMATES		FROMAGE	BROCOLIS
FROMAGE	FROMAGE		YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	TORTA DE LIMA (Tarte au citron)			SALADE DE FRUITS

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	BUFFET FROID	OEUF À LA MAYONNAISE	OEUF À LA MAYONNAISE	SAUCISSE DE VOLAILLE
PANÉ AU FROMAGE		CARBONARA DE POISSON	CARBONARA DE POISSON	FRITES
SEMOULE BIO		PENNES BIO	PENNES BIO	SALADE
RATATOUILLE		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE		SALADE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS	GLACE
FRUIT DE SAISON				

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
SALADE COLESLAW	SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS		PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	COUSCOUS
BOLOGNAISE VÉGÉTALE	FRITES		FILET DE POISSON SAUCE ESTRAGON	SEMOULE BIO
PENNES BIO	SALADE VERTE		POMMES DE TERRE	LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE	FROMAGE		ÉPINARDS BIO	FROMAGE
ÎLE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON		FROMAGE	POIRE AU CARAMEL
			YAOURT AUX FRUITS	

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	REPAS À THÈME : L'AMÉRIQUE		RADIS	CRÊPE AU FROMAGE
ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE ET AU MIEL	HAMBURGER		OMELETTE	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
POMMES DE TERRE	FRITES - SALADE		COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE	RIZ PILAF
LENTILLES	GLACE		FROMAGE	CAROTTES VICHY
FROMAGE			TARTE BOURDALOUE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON				SALADE DE FRUITS

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
OEUF DUR MAYONNAISE	MELON		BETTERAVES BIO À LA MIMOLETTE	SALADE COMPOSÉE
STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE TOMATE	LASAGNE VÉGÉTALE		NUGGETS AU POISSON SAUCE TARTARE	CARBONNADE FLAMANDE
COEUR DE BLÉ	SALADE VERTE		RIZ	PÂTES BIO
TOMATE BIO PROVENÇALE	FROMAGE		FONDUE DE POIREAUX	JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	CRÈME À LA VANILLE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON			FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
PASTÈQUE	CHARCUTERIE ET CORNICHONS		TOMATE BIO À LA VINAIGRETTE	FISH AND CHIPS
QUICHE AU FROMAGE	ESCALOPE DE POULET AUX CHAMPIGNONS		JAMBON BLANC	FROMAGE
SALADE VERTE	MACARONIS BIO		PURÉE DE POMMES DE TERRE	FRUIT DE SAISON
FROMAGE	FROMAGE		PETITS POIS BIO	
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		FROMAGE	
			MOELLEUX AU CHOCOLAT	

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"