

Restaurant de la ville de Vitry en Artois

Menus du 08 juillet au 30 août 2024

LEGENDE



Produits bio



lundi 08 juillet	mardi 09 juillet	mercredi 10 juillet	jeudi 11 juillet	vendredi 12 juillet
SALADE DE MAÏS	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	REPAS À THÈME : LA FRANCE	
SALADE DE PÂTES BIO	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	DEMI CROQUE MONSIEUR	RÔTI DE PORC FROID
AU THON ET TOMATES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	RIZ	HACHIS PARMENTIER	TABOULÉ
FROMAGE	PETITS POIS	FROMAGE	SALADE	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
COMPOTE	FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE	FROMAGE
	GLACE		CHOUQUETTE	FROMAGE BLANC ET SPÉCULOOS

lundi 05 août	mardi 06 août	mercredi 07 août	jeudi 08 août	vendredi 09 août
OEUF DUR À LA MAYONNAISE	PASTÈQUE	CONCOMBRE À LA CIBOULETTE	BETTERAVES ROUGES BIO AUX POMMES	
POISSON DU JOUR À LA PROVENCALE	STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE ÉCHALOTE	ESCALOPE DE DINDE À LA CREME	LASAGNES VÉGÉTALES	JAMBON BLANC
COEUR DE BLÉ	FRITES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SALADE	TABOULÉ
CONCASSÉ DE TOMATES	SALADE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	FROMAGE	CRUDITÉS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC ET COULIS	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	CRÈME AU CAMEL		COMPOTE ET BISCUIT

lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	mercredi 17 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet
OEUF DUR À LA MAYONNAISE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE TOMATES	PASTÈQUE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE
AIGUILLETES DE POULET À LA CRÈME	CHIPOLATAS	PÂTES BIO	STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE POIVRE	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
SEMOULE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE	SAUCE AU FROMAGE	FRITES	BLÉ
CAROTTES BIO	HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE	FROMAGE	SALADE	POÊLÉE DE COURGETTES BIO
FROMAGE	FROMAGE	CRÈME AU CHOCOLAT	FROMAGE	FROMAGE
SALADE DE FRUIT FRAIS	GÂTEAU AU YAOURT		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON

lundi 12 août	mardi 13 août	mercredi 14 août	jeudi 15 août	vendredi 16 août
COURGETTES RÂPÉES À LA CRÈME	SALADE AU SURIMI	MACÉDOINE DE LÉGUMES		CRÊPE AU FROMAGE
CROQUE TOMATE MOZZARELLA	PÂTES BIO	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE		POISSON MEUNIÈRE SAUCE AU CITRON
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	À LA CARBONARA	POMMES DE TERRE		RIZ
SALADE	FROMAGE	BROCOLIS		JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	YAOURT BRASSÉ	FROMAGE		FROMAGE
POIRE AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		COMPOTE

lundi 22 juillet	mardi 23 juillet	mercredi 24 juillet	jeudi 25 juillet	vendredi 26 juillet
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE	CÉLERI RÉMOULADE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CONCOMBRE À LA CRÈME
QUICHE AU FROMAGE	ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE	SALADE DE RIZ	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	CORDON BLEU
SALADE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	AU SURIMI ET TOMATES	SALADE	SEMOULE BIO
FROMAGE	HARICOTS BEURRE	FROMAGE	FROMAGE	RATATOUILLE
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE	LIÉGEOIS À LA VANILLE	FROMAGE BLANC	FROMAGE
	GLACE			COMPOTE

lundi 19 août	mardi 20 août	mercredi 21 août	jeudi 22 août	vendredi 23 août
PASTÈQUE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	MELON	REPAS À THÈME : LA JAMAÏQUE	TOMATES À LA VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC À LA PROVENCALE	TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS	RÔTI DE DINDE FROID	JUS DE CAROTTES AUX ÉPICES	BOULETTES AU BOEUF SAUCE POIVRE
SEMOULE BIO	SAUCE TOMATE - FROMAGE RÂPÉ	SALADE DE RIZ	POISSON SAUCE COCO	FRITES
RATATOUILLE	FROMAGE	CRUDITÉS	PURÉE DE PATATE DOUCE - CAROTTES	SALADE
FROMAGE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
ÎLE FLOTTANTE		YAOURT SUCRÉ BIO	CAKE À LA NOIX DE COCO	COMPOTE

lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	mercredi 31 juillet	jeudi 01 août	vendredi 02 août
CAROTTES RÂPÉES	SALADE FROMAGÈRE	FRIAND AU FROMAGE	MELON	
TOMATE FARCIE	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	OMELETTE	BLANC DE POULET	RÔTI DE PORC FROID
SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE	PÂTES BIO	POMMES DE TERRE AUX ÉPICES	SALADE DE RIZ
SAUCE TOMATE	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME	PIPERADE	PETITS POIS	CRUDITÉS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE	YAOURT SUCRÉ BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN NAPPÉ	BROWNIE

lundi 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août

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"