

Restaurant Creche Vitry en Artois

Menus du 24 Février au 18 Avril 2025

LEGENDE



Produits bio

Repas végétarien

Repas à thème



lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES VINAIGRETTE	POTAGE DE BUTTERNUT	CELERI VINAIGRETTE BIO	
STEAK AU VEAU	SAUTÉ DE PORC CHARCUTIÈRE	ÉGRÉNÉ DE BOEUF	POISSON	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES
SAUCE AU FROMAGE	POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR	POMMES DE TERRE	ET SES LÉGUMES	POMMES DE TERRE
TORTIS - LÉGUMES	FROMAGE	HARICOTS VERTS	RIZ	CAROTTES
FROMAGE	YAOURT SUCRÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON	MARBRÉ	FRUIT DE SAISON

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
BETTERAVES ROUGES LANIERE	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	TABOULÉ	SALADE	REPAS DU NORD
FILET DE POULET RÔTI	ÉGRÉNÉ DE BOEUF	STEAK AU VEAU	FILET DE POISSON MSC SAUCE AURORE	POTAGE AUX LÉGUMES
SEMOULE BIO	PURÉE	PÂTES	RIZ	POULET
HARICOTS VERTS	BRUNOISE	ET POÊLÉE DE LÉGUMES	BROCOLIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
BANANE	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	LAITAGE	FRUIT DE SAISON	LAITAGE

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
SALADE	MARDI GRAS	STEAK AU VEAU	POTAGE DU JOUR	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE
OMELETTE AU FROMAGE	SALADE THON VINAIGRETTE	SEMOULE BIO	POISSON BLANC	EMINCÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE (LABEL ROUGE)
TORTIS	AIGUILLETTE DE POULET MARINÉ	BROCOLIS	RIZ BIO	POMMES DE TERRE
POÊLÉE DE LÉGUMES ET CHAMIGNONS	HARICOTS VERTS ET PURÉE	FROMAGE	EPINARDS	PETITS POIS AUX OIGNONS
FROMAGE	FROMAGE	COMPOTE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	LAITAGE		FRUIT DE SAISON	YAOURT VELOUTÉ FRUITS

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
SALADE	CONCOMBRE BULGARE BIO	SALADE DE TOMATE	MACEDOINE DE LÉGUMES	CHIFFONADE DE LAITUE
JAMBON	OMELETTE	ESCALOPE DE PORC À LA DIJONNAISE	POISSON	FILET DE POULET
COEUR DE BLÉ	RIZ	POMMES DE TERRE	PÂTES	PETITS POIS AU JUS
LÉGUMES	CAROTTES	HARICOTS VERTS	CONCASSÉ DE TOMATE	ET POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LAITAGE	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
OEUF DUR	LAITUE VINAIGRETTE	POTAGE VERMICELLE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE PERLE
FILET DE HOKI À L'ANETH	BOEUF BOURGUIGNON	RÔTI DE DINDE SAUCE ESTRAGON	OMELETTE	STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE ECHALOTE
COEUR DE BLÉ	ET SES LÉGUMES	DUO DE PURÉE	PÂTES	RIZ
FONDUE DE POIREAUX BIO	POMMES DE TERRE	FROMAGE	BRUNOISE	CHOU-FLEUR GRATINÉ
FROMAGE	FROMAGE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE		SALADE DE FRUITS	LAITAGE

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CELERI RAPÉ VINAIGRETTE	SALADE DE MAIS	MACÉDOINE
JAMBON BLANC	POULET	STEAK HACHE AU VEAU	ÉGRÉNÉ DE BOEUF	POISSON
POMMES DE TERRE	SEMOULE	POMMES DE TERRE VAPEUR	PÂTES	RIZ
CONCASSÉ TOMATE	LÉGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS	LÉGUMES	ÉPINARDS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT SUCRÉ	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
POTAGE LÉGUMES	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE MAIS VINAIGRETTE	CÉLERI R	SALADE VERTE FROMAGÈRE
ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE	POISSON	FILET DE POULET	ÉGRÉNÉ DE BOEUF	JAMBON
SEMOULE	ET SES LÉGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	PÂTES
JULIENNE DE LÉGUMES	RIZ	CAROTTES	CUBE DE BUTTERNUT	LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
TOMATE AU THON	SALADE COMPOSÉE	CAROTTES RAPÉES	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE LENTILLES
BOLOGNAISE	FILET DE HOKI MSC SAUCE ARMORICAINE	OMELETTE	JAMBON	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MIEL ET MOUTARDE
PÂTES	SEMOULE BIO	COEUR DE BLÉ	POMMES DE TERRES	RIZ BIO
FROMAGE	PIPERADE	HARICOTS VERTS	SALSIFIS AU JUS	DUO NAVETS CAROTTES
FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE

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"