

# Restaurant de Vitrv en Artois

## Menus du 11 mars au 19 avril

### LEGENDE



Produits bio  
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES	FRIAND AU FROMAGE		CAROTTES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON
CORDON BLEU	OMELETTE AUX FINES HERBES		SAUTÉ DE BOEUF	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉ
PÂTES BIO	SEMOULE BIO		SALADE	CAROTTES
SAUCE TOMATE	RATATOUILLE		PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Lundi de Pâques	CROISSILLON AUX CHAMPIGNONS		CRÊPE AU FROMAGE	LAITUE À LA VINAIGRETTE
	OMELETTE		AIGUILLETES DE POULET FORESTIÈRE	WATERZOI DE COLIN
	PÂTES BIO		PÂTES BIO	BRUNOISE DE LÉGUMES
	CAROTTES BRAISÉES		BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ BIO
	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT PRALINÉE

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
SALADE COMPOSÉE	ROSETTE LYONNAISE ET CONDIMENT		POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES
SAUCISSE FUMÉE	COLOMBO DE POISSON		PIZZA AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE AUX ÉPICES
LENTILLES BIO	BROCOLIS GRATINÉS		SALADE VERTE	PÂTES BIO
CAROTTES	RIZ BIO		FROMAGE	LÉGUMES RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE		FRUIT DE SAISON	FROMAGE
PETIT SUISSE AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON			GÂTEAU AU YAOURT

lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
COUSCOUS AU POULET	SAUTÉ DE BOEUF BOURGUIGNON		POIREAU VINAIGRETTE	TABOULÉ
LÉGUMES COUSCOUS	Frites		TORTELLINIS AUX ÉPINARDS	FILET DE LIEU À LA BORDELAISE
SEMOULE BIO	FROMAGE		CONCASSÉ DE TOMATES	POMMES DE TERRE
FROMAGE	FRUIT DE SAISON		FROMAGE	CHOU FLEUR EN GRATIN
FROMAGE BLANC À LA CASSONNADE			MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE
				FRUIT DE SAISON

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE VERTE À L'EMMENTAL	CÉLERI RÉMOULADE		REPAS A THÈME : L'IRLANDE	REPAS DE PÂQUES
FILET DE LIEU À LA DIEPPOISE	BOULETTES VÉGÉTALES		BROTCHAN FOLTCHEP (POTAGE POIREAU ET FLOCON D'AVOÏNE)	PÊCHE AU THON
RIZ	POMMES DE TERRE RÔTIÉS		SHEPHERD'S PIE	BOULETTES D'AGNEAU
ÉPINARDS À LA CRÈME	POÛLÉE DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES		SALADE VERTE	POMMES DE TERRE - FLAGEOLETS
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ		CRUMBLE AUX POMMES	DESSERT DE PÂQUES

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
CÉLERI RÉMOULADE	HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU SURIMI	REPAS TUNISIEN	MACÉDOINE VINAIGRETTE
CHIPOLATA AUX HERBES	SAUTÉ DE DINDE FACON BLANQUETTE	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE	CONCOMBRE À L'ANETH	RAVIOLIS
PURÉE	Frites	ÉPINARD	RAGOUT TUNISIEN	SALADE VERTE
COMPOTE CHAUDE	JULIENNE DE LÉGUMES	RIZ BIO	SEMOULE BIO	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT DE SAISON
LIÉGEOIS À LA VANILLE	YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	BOUZA	

### 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"