

Restaurant de Vitry en Artois

Menu du 02 Septembre au 18 Octobre 2024

LEGENDE



Produits bio
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE		CONCOMBRE VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE		EMINCE DE POULET AUX HERBES	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
TORTIS BIO	SEMOULE BIO		PUREE DE POMMES DE TERRE	BOULGOUR
FROMAGE	COURGETTES BRAISEES		TOMATE ROTIE	CAROTTES BRAISEES
FRUIT DE SAISON	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE DE POMMES		YAOURT AROMATISE	LIEGEOIS A LA VANILLE

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
BETTERAVES ROUGES	CREPE AU FROMAGE		SALADE D'ENDIVES A LA MIMOLETTE	TABOULE
SAUTE DE PORC	ESCALOPE DE POULET AUX OIGNONS		COQUILLETES	FILET DE COLIN MARINIERE
POMMES DE TERRE VAPEUR	RIZ EPICE		A LA BOLOGNAISE VEGETALE	PUREE DE POMMES DE TERRE
CAROTTES JAUNES PERSILLEES	SALSIFIS		FROMAGE	HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE			SUNDAE

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PASTEQUE		SALADE DE TOMATES ET MAIS	REPAS A THEME : LE JAPON
COLOMBO DE POISSON	ROTI DE PORC AU JUS		PASTA PARTY (pâtes bio)	BOUILLON DE LEGUMES
COEUR DE BLE	POMMES BOULANGERES		SAUCE AUX PETITS POIS ET MOZZARELLA	DONBURI AU BOEUF (Emincé de boeuf aux oignons)
EPINARDS A LA CREME	HARICOTS BEURRE PERSILLES		FROMAGE	RIZ - JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE		FRUIT DE SAISON	FROMAGE
POIRE ROTIE AU SPECULOOS	PETIT SUISSE SUCRE			TARTE A LA NOIX DE COCO

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
POTAGE AUX LEGUMES			CHOU CHINOIS VINAIGRETTE EXOTIQUE	HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE
LIEU NOIR SAUCE DIEPPOISE	SAUTE DE PORC AU CURRY		TORTELLINIS RICOTTA EPINARDS	BOEUF AUX CAROTTES
RIZ	FRITES		SAUCE FROMAGE	COEUR DE BLE
FONDUE DE POIREAUX	POTIRON BRAISE		SALADE	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	SALADE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRE		GATEAU A LA BANANE	

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
SALADE VERTE AU FROMAGE	FEUILLETE HOT DOG			SALADE DE TOMATES
OMELETTE	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON		SAUTE DE BOEUF FACON CARBONADE	PATES BIO
RIZ	BOULGOUR		FRITES	A LA CARBONARA
PETITS POIS	RATATOUILLE		SALADE	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		SALADE DE FRUITS	

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		POTAGE DE LEGUMES	CELERI RAPE A L'ORANGE
FILET DE POULET	TAJINE DE BOEUF		BOULETTES VEGETALES	FILET DE POISSON SAUCE ANETH
RIZ THAI	SEMOULE BIO		BLE	PENNES
JULIENNE DE LEGUMES	LEGUMES TAJINE		CAROTTES	EPINARDS
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
POIRE AU CHOCOLAT ET AMANDES	PETIT SUISSE SUCRE		DONUT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
MAIS VINAIGRETTE	OEUF DUR A LA MAYONNAISE		SALADE COLESLAW	SALADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
ROTI DE DINDE FACON BLANQUETTE	PANE AU FROMAGE		JAMBON	POISSON PANE SAUCE TARTARE
RIZ	SEMOULE BIO		TORTIS	POMMES DE TERRE
POELEE DE CAROTTES, POIREAU ET CHAMIGNON	NAVETS BRAISES		BUTTERNUT ROTI	BROCOLIS
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		PATISSERIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre

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"



Restaurant de Vitry en Artois

Semaine du 21 au 25 Octobre 2024 (vacances scolaires)

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	SALADE DE POIS CHICHES	CREPE AU FROMAGE	BETTERAVES BIO MIMOSA	LAITUE VINAIGRETTE
BOLOGNAISE AU BOEUF	SAUTE DE PORC SAUCE CREMEE	SAUTE DE POULET GRAND MERE	PIZZA TOMATE MOZZARELLA EMMENTAL	BEIGNET AU POISSON SAUCE TARTARE
MACARONIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	COEUR DE BLE	SALADE	RIZ CREOLE
FROMAGE	BUTTERNUT	CAROTTES BRAISEES	FROMAGE	HARICOTS VERTS
FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE	COMPOTE	FROMAGE
	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON		YAOURT AROMATISE



Restaurant de Vitry en Artois

Semaine du 28 Octobre au 01 Novembre 2024 (vacances)

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
SAUCISSON A L'AIL	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	REPAS A THEME : HALLOWEEN	
SAUTE DE BOEUF AUX CAROTTES	PASTA PARTY	OMELETTE AUX OIGNONS	POTAGE AU POTIRON	FERIE
POMMES BOULANGERES	SAUCE AU FROMAGE	RIZ	FISH AND CHIPS SANGUINOLANT	
FROMAGE	TORTIS	FONDUE DE POIREAUX	FROMAGE	
CREME VANILLE	FROMAGE	FROMAGE	GATEAU	
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		