

Restaurant scolaire Vitry en Artois

Menus du 06 Janvier au 21 Février 2025



LEGENDE

Produits bio

Repas végétarien

Repas à thème



lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES		CELERI REMOULADE BIO	FRIAND FROMAGE
NUGGETS	CHILI SIN CARNE		FRICASSEE DE POISSON	CHIPOLATAS A LA VOLAILLE
PATES A LA SAUCE TOMATE	RIZ BIO		BOULGOUR	ECRASE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE	HARICOTS ROUGES		GRATIN DE BROCOLIS	FONDUE DE POIREAUX BIO
POIRE AU SIROP AU CARAMEL	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC		GALETTE DES ROIS	LIEGEOIS A LA VANILLE

lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
POTAGE CHOU FLEUR	FRIAND AU FROMAGE		CHANDELEUR :	BETTERAVES ROUGES
MIJOTE DE POULET A LA TOMATE	BOEUF AUX CAROTTES		CELERI AU CURRY	CASSOULET
RIZ LÉGUMES	COEUR DE BLÉ		LASAGNE AUX LEGUMES	POMMES DE TERRE VAPEUR -SAUCISSE
FROMAGE	FROMAGE		SALADE	FROMAGE
FROMAGE BLANC	SALADE DE FRUITS		FROMAGE	FRUIT
			CREPE AU SUCRE	

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	SALADE VERTE AUX CROUTONS		SALADE DE LENTILLES	REPAS A THEME MONTAGNARD
FILET DE COLIN SAUCE ECHALOTE	OMELETTE		FILET DE POULET SAUCE CREME	
QUARTIERS DE POMMES DE TERRE ROTIES	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE		RIZ	TARTIFLETTE
HARICOTS AU BEURRE	RATATOUILLE		POEELE FORESTIERE	BRUNOISE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		SALADE DE FRUITS	ILE FLOTTANTE

lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTE	POTAGE AU POTIRON	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	POIREAU SAUCE TARTARE
JAMBON BRAISÉ	AIGUILLETES DE POULET SAUCE TOMATE	CARBONNADE FLAMANDE	PIZZA FROMAGE	CARBONARA AU POISSON
BLÉ BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE	FRITES	SALADE	PATES
DUO DE CAROTTES ET PANAIS	CHOU FLEUR AU PAPRIKA	SALADE D'ENDIVES	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	ANANAS	PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON	CREME AU CAFE	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE		

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES			MAIS AU THON	SALADE COESLAW
TORTELLINIS RICOTTA	AIGUILLETES DE POULET TEX MEX		SAUTE DE BOEUF A L'INDIENNE	FILET DE LIEU SAUCE CITRON
SAUCE AU CHEDDAR	FRITES		BLE BIO	RIZ
FROMAGE	PETITS POIS		CAROTTES PERSILLEES	EPINARDS A LA CREME
SEMOULE AU LAIT	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		CLAFOUTIS AUX POIRES	BANANE AU CHOCOLAT

lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
CREPE AU FROMAGE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	SALADE DE PERLES AU SURIMI	POTAGE AUX ENDIVES	OEUF MIMOSA
OMELETTE AUX HERBES	SAUCISSE DE TOULOUSE	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE MOUTARDE ET ...	ESCALOPE DE DINDE SAUCE PAPRIKA	FILET DE HOKI SAUCE NANTUA
PÂTES - JULIENNE DE LÉGUMES	PURÉE COMPOTE DE POMMES	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE BOULANGERE	RIZ
		LEGUMES FACON TAJINE	SALADE VERTE BIO	CAROTTES BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	MOUSSE AU CAFÉ	FRUIT DE SAISON	COOKIE	FRUIT DE SAISON

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
DUO DE SALADE MAIS	REPAS BAS CARBONE :		NEMS	HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE
BOULETTES AUX ÉPICES	POTAGE AUX POIREAUX		HOKI SAUCE AIGRE DOUCE	HACHIS PARMENTIER
PÂTES BIO	SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE		RIZ PILAF	SALADE
POËLÉE DE LÉGUMES	ET SES LEGUMES - POMMES DE TERRE		POTIMARRON ROTI	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FRUIT DE SAISON
FLAN NAPPÉ CARAMEL	POMME LOCALE		MOUSSE AU CHOCOLAT	

lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février

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"