



Goûter

Savourer

DÉGUSTER



ORIGINE France

	Semaine du 2 au 7 Septembre 2024	Semaine du 9 au 14 Septembre 2024	Semaine du 16 au 21 Septembre 2024
LUNDI	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE TORTIS BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE COLOMBO DE POISSON COEUR DE BLÉ - ÉPINARDS À LA CREME FROMAGE POIRE AU SPÉCULOOS	SALADE VERTE AU FROMAGE OMELETTE RIZ - PETITS POIS FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
MARDI	FRIAND AU FROMAGE OMELETTE SEMOULE BIO - COURGETTES BRAISÉES FROMAGE COMPOTE DE POMMES	PASTÈQUE ROTI DE PORC AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES BOULANGÈRE FROMAGE SUISSE SUCRÉ	FEUILLETÉ HOT DOG FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON BOULGOUR - RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON
MERCREDI	CELERI RAVE SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE PORC SAUCE PROVENÇALE RIZ - HARICOTS VERTS À L'AIL FROMAGE CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS POULET AUX CHAMPIGNONS POÉLÉE FORESTIÈRE - SEMOULE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE AUX POMMES CHIPOLATAS PURÉE - CAROTTES FROMAGE FROMAGE BLANC À LA CASSONADE
JEUDI	CONCOMBRE VINAIGRETTE EMINCÉ DE POULET AUX HERBES PUREE - TOMATE ROTIE FROMAGE YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE TOMATES ET MAÏS PATES CARBONARA FROMAGE FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE SAUTÉ DE BOEUF CARBONADE FRITES - LEGUMES FROMAGE SALADE DE FRUITS
VENDREDI	MACEDOINE FILET DE MERLU SAUCE CITRON CAROTTES BRAISÉES - BOULGOUR FROMAGE LIEGEOIS VANILLE	REPAS A THEME : JAPON BOUILLON DE LEGUMES DONBURI AU BOEUF (Emincé de boeuf aux oignons) RIZ - JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE - TARTE NOIX DE COCO	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE CARBONARA PATES BIO FROMAGE CREME DESSERT AU CHOCOLAT
SAMEDI	PATÉ DE CAMPAGNE JAMBON GRILLÉ COEUR DE BLÉ - NAVETS FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	MACÉDOINE STEAK HACHÉ AU VEAU POMMES DE TERRE - CAROTTES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	CREPE AU FROMAGE SAUTÉ DE POULET POMMES DE TERRE - CHOU FLEUR FROMAGE LIEGEOIS CAFÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Goûter

Savourer

DÉGUSTER



BIO

ORIGINE France

	Semaine du 23 au 27 Septembre 2024	Semaine du 30 Septembre au 5 Octobre 2024	Semaine du 7 au 11 Octobre 2024
LUNDI	SALADE MAÏS VINAIGRETTE ROTI DE DINDE FAÇON BLANQUETTE RIZ - POÉLÉE DE CAROTTES POIREAUX ET CHAMPIGNONS FROMAGE CREME CHOCOLAT	BETTERAGES ROUGES BIO SAUTÉ DE PORC POMMES DE TERRE VAPEUR - CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE AUX LEGUMES LIEU NOIR SAUCE DIEPPOISE RIZ - FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON
MARDI	OEUF DUR MAYONNAISE STEAK HACHÉ DE VEAU NAVETS - SEMOULE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	CREPE AU FROMAGE ESCALOPE DE POULET AUX OIGNONS SALSIFIS - RIZ EPICÉ FROMAGE CRÈME VANILLE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI SAUTÉ DE PORC AU CURRY POTIRON - FRITES FROMAGE YAOURT SUCRÉ
MERCREDI	SALADE ARTICHAUT HACHIS PARMENTIER BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE YAOURT	CELÉRI AUX RAISINS RÔTI DE PORC POMMES DE TERRE - COURGETTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AU JAMBON PAUPIETTE DE DINDE SAUCE PAPRIKA SEMOULE BIO - RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON
JEUDI	COLESLAW JAMBON TORTIS - BUTTERNUT FROMAGE PATISSERIE DU CHEF	ENDIVES VINAIGRETTE À LA MIMOLETTE BOLOGNAISE AU BOEUF COQUILLETTE FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRÉ	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE EXOTIQUE TORTELLINIS RICOTTA EPINARD SAUCE FROMAGE SALADE FROMAGE GÂTEAU À LA BANANE
VENREDI	CHIFFONADE DE BATAVIA ET CROUTONS POISSON PANÉ SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE - BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	TABOULÉ FILET DE COLIN MARINIÈRE HARICOTS VERTS - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE FROMAGE MOUSSE CAFÉ	HARICOTS VERTS AU FROMAGE BOEUF CAROTTES COEUR DE BLÉ FROMAGE SALADE DE FRUITS
SAMEDI	SALADE DES ILES CREPINETTE BLÉ - COURGETTES FROMAGE PATISSERIE	CHARCUTERIE SAUTÉ DE POULET RIZ - RATATOUILLE FROMAGE CRUMBLE AUX POMMES	SALADE DE TOMATES JAMBON GRILLÉ POMMES DE TERRE - NAVETS FROMAGE LAITAGE

Menus susceptibles de varier oris sous réserve des approvisionnements

[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) - 03 20 81 14 14

03 20 81 14 14 - 03 20 81 14 14 - 03 20 81 14 14

Agence Régionale de l'Alimentation - 100 rue de la République - 59000 Lille - France



Goûter

Savourer

DÉGUSTER



ORIGINE France



	Semaine du 14 au 18 Octobre 2024	Semaine du 21 au 25 Octobre 2024	Semaine du 28 Octobre au 1er Novembre 2024
LUNDI	<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>FILET DE POULET</p> <p>RIZ THAI - JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>POIRE AU CHOCOLAT</p>	<p>ENDIVES AUX POMMES</p> <p>BOLOGNAISE DE BOEUF</p> <p>MACARONIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF</p> <p>POMMES BOULANGÈRE - RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CREME VANILLE</p>
MARDI	<p>CAROTTES VINAIGRETTE</p> <p>TAJINE DE BOEUF</p> <p>SEMOULE BIO - LEGUMES TAJINE</p> <p>FROMAGE</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p>	<p>SALADE DE POIS CHICHE</p> <p>SAUTÉ DE PORC SAUCE CRÉMÉE</p> <p>BUTTERNUT - PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CREME DESSERT</p>	<p>CAROTTES RAPÉES</p> <p>CARBONARA</p> <p>PATES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
MERCREDI	<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>CHOUX-BRUXELLES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>SAUTÉ DE POULET GRAND MÈRE</p> <p>COEUR DE BLÉ - CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>OMELETTE AUX OIGNONS</p> <p>RIZ PILAF- FONDUE DE POIREAUX</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
JEUDI	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>BOULETTES AU BOEUF</p> <p>BLÉ - CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>DONUT'S CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO MIMOSA</p> <p>OMELETTE</p> <p>PATES - COURGETTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>REPAS HALLOWEEN</p> <p>POTAGE POTIRON</p> <p>FILET DE POISSON</p> <p>FRITES - TOMATE RÔTIE</p> <p>FROMAGE</p> <p>GATEAU</p>
VENDREDI	<p>CELERI RÂPÉ VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE ANETH</p> <p>EPINARDS - PENNES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHIFFONADE DE LAITUE VINAIGRETTE</p> <p>BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE</p> <p>HARICOTS VERTS - RIZ CREOLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>
SAMEDI	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF</p> <p>PURÉE - PETITS POIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>SALADE MEXICAINE</p> <p>CHIPOLATAS</p> <p>POMMES NOISETTE - CORDIALE LÉGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>ECLAIR</p>	<p>COLESLAW</p> <p>FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE</p> <p>PATES - CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>PARIS BREST</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements