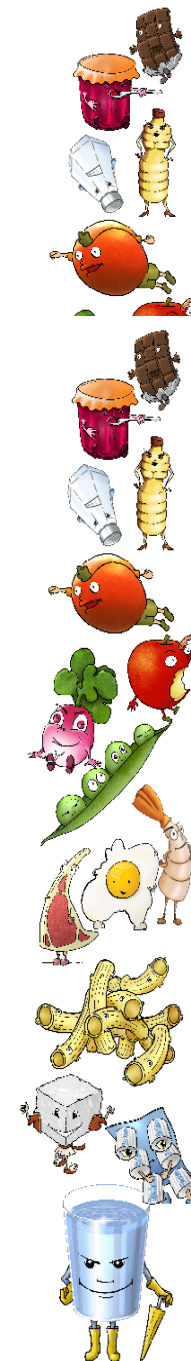


Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 9 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Déjeuner		Menu Végétarien	Férié	
Entrées au choix	Carottes râpées locales vinaigrette	Terrine de lentilles végétarienne		Macédoine de légumes vinaigrette
	Jambon blanc	Céleri râpé vinaigrette		Oeufs dur mayonnaise
Plats au choix	Chipolatas	Pad thaï au tofu		poisson pane
	Poisson meunière	Sauté de boeuf au jus		Boulettes de bœuf sauce tomate
Accompagnements	Semoule	Chou-fleur gratiné à la tomate		Haricots verts à l'ail
	Trio de légumes de saison	Tortis		Pâtes
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Laitage nature		Fromage
	Yaourt nature	Fromage		Laitage nature
Desserts au choix	Fruit de saison	 Fruit de saison		Compote de pomme
	Crème vanille	Tarte aux poires		Fruit de saison






Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 10 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
		Menu Végétarien		
Entrées au choix	Macédoine mayonnaise	Chou rouge à la pomme	Salade d'endives	Avocat en salade
	Céleri vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette	 Pizza du Chef	Maquereaux à la tomate
Plats au choix	Rôti de porc au jus	Chili sin carne végétarien	Bolognaise	Filet de poisson sauce persillée
	Filet de poisson sauce du chef	Jambon braisé	Carbonara	Cuisse de canette
Accompagnements	Haricots verts	Poêlée de légumes de saison	Spaghettis	Ecrasé de carottes & navets frais
	Frites	Riz créole	Salade verte locale	Purée de P. de terre
	Comté	Camembert	Laitage nature	Emmental
	Laitage nature	Petit suisse nature	Fromage	Laitage nature
Desserts au choix	Fruit de saison	Laitage sucré	Cake aux zeste d'orange et chocolat	Ananas frais
	Crème caramel	Fruit de saison	 Fruit de saison	Compote pomme & poire



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

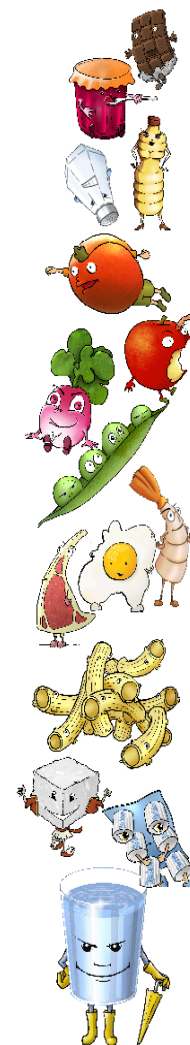
Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
Déjeuner	Menu Végétarien			
Entrées au choix	Salade de poireaux vinaigrette	 Carottes râpées locales vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Terrine de Campagne et Cornichons
	Salade de cœurs de palmiers	Pamplemousse	Salade verte	Maïs vinaigrette
Plats au choix	Quiche au brocolis	Poulet rôti	Bœuf Bourguignon	Filet de colin à l'oseille
	Burger végétarien	Filet de hoki sauce aneth	Poisson à la Thaï au curry et coco	Escalope de porc
Accompagnements	Blé à la tomate	Haricots plats	Fondue de poireaux	Epinards à la crème
	Brocolis	Frites	Tortis au pesto	Riz
Produit laitier ou fromage au choix	Emmental	Fromage blanc nature	Tomme Blanche	Gouda
	Laitage nature	Chèvre	Laitage nature	Laitage nature
Desserts au choix	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Tarte amandine à l'orange du chef	Entremets vanille du Chef
	Fruit de saison	Laitage sucré	Fruit de saison	 Fruit de saison



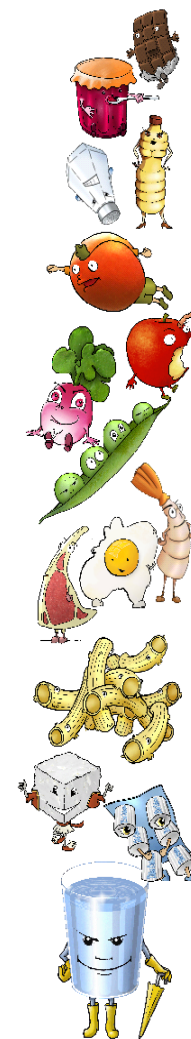
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
Déjeuner		Menu Végétarien		
Entrées au choix	Carottes râpées vinaigrette Œuf dur mimosa	Pamplemousse au sucre (Jus pamplemousse & orange pour Maternelle) Salade d'endives vinaigrette	Salade verte et maïs Betteraves rouges vinaigrette	Tarte au quinoa rouge Duo de crudités
Plats au choix	Emincé de dinde au curry Jambon blanc	Lasagnes végétariennes Veau marengo	Escalope de volaille sauce forestière Saucisse de Francfort	Pavé de saumon au four Boulettes de boeuf sauce tomate
Accompagnements	Riz créole Petits pois	Haricots beurre Pâtes	Frites Brocolis frais cuisinés	Poireaux frais en fondue Semoule
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Laitage nature	Fromage Laitage nature	Fromage Petit suisse nature	Laitage nature Fromage
Desserts au choix	Crème dessert vanille Fruit de saison	Tarte aux pommes Fruit de saison	Fruit de saison Laitage sucré	Fruit de saison compote pomme/poire




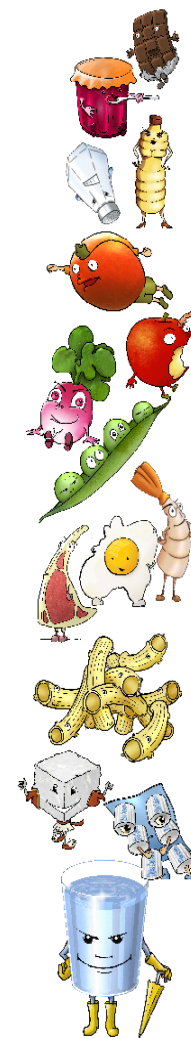
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
Déjeuner			Menu Végétarien	
Entrées au choix	Céleri rémoulade	Tarte au thon	Lentilles vinaigrette	Pamplemousse (Jus pamplemousse & orange pour Maternelle)
	Macédoine vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Rillettes de sardines	Salade de perles de blé aux petits légumes colorés
Plats au choix	Emincé de poulet aux herbes	Blanquette de veau	Quiche au brocolis	Filet de poisson sauce tomate
	Côte de porc Charcutière	Filet de colin meunière	Emincé de dinde	Boulettes de boeuf aux épices
Accompagnements	Poêlée de légumes (carottes & champignons)	Pilaf aigre doux aux lentilles	 P. de terre vapeur	Pad Thai
	Frites	Riz blanc	Brocolis braisé	Poêlée de légumes de saison
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Fromage	Laitage nature	Fromage
	Laitage nature	Fromage blanc nature	Fromage	Laitage nature
Desserts au choix	Liégeois vanille/caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits
	Fruit de saison	Laitage sucré	Beignet aux pommes	 Fruit de saison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 4 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Déjeuner		Menu Végétarien	Repas de Noël	
Entrées au choix	Salade verte aux croûtons Betteraves rouges à l'estragon	Duo de crudités Pâté de foie & Cornichons	MENU EN COURS DE REALISATION	Avocat en salade Salade de P. de terre
Plats au choix	Jambon blanc Marmite de poisson rose & blanc	Moussaka végétarienne Boeuf à la Hongroise	Repas de Noël	Cabillaud sauce Provençale Escalope de volaille
Accompagnements	Frites Haricots verts	Carottes fraîches persillées Riz créole		Semoule Poêlée de chou rouge aux pommes
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Laitage nature	Petit suisse nature Fromage		Fromage Laitage nature
Desserts au choix	Fruit de saison Salade de fruits frais	Fruit de saison Laitage sucré		Flan nappé caramel Fruit de saison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.