Menus du 11 janvier au 12 mars 2021

Légende — Bio — Produit régional

Repas sans viande

RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	mercredi 13 janvier 2021	jeudi 14 janvier 2021	vendredi 15 janvier 2021
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE	SALADE DE RIZ VINAIGRETTE À L'ANCIENNE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	POTAGE AU POTIRON
AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AUX HERBES	ŒUFS FLORENTINE	BOULETTES D'AGNEAU	PARMENTIER	SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE
COQUILLETTES	ÉPINARDS	SEMOULE	DE SOJA	BROCOLIS
YAOURT NATURE SUCRÉ	BUCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ	PETIT SUISSE SUCRÉ	EMMENTAL	VACHE QUI RIT
POMME	FLAN CHOCOLAT	POIRE	GATEAU AUX POMMES À LA FARINE BIO	CLÉMENTINE
QUENELLES SAUCE AUX HERBES		FALAFELS		CUBE DE COLIN SAUCE DIJONNAISE

lundi 18 janvier 2021	mardi 19 janvier 2021	mercredi 20 janvier 2021	jeudi 21 janvier 2021	vendredi 22 janvier 2021
SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL	FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS	POTAGE POIS CASSÉS	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES
BOUETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE	POISSON PANÉ ET CITRON	MIGNON DE POULET SAUCE CRÈME	SAUTÉ DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNON	RISOTTO POTIRON
PETITS POIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE SALSIFIS	CAROTTES À L'ÉTUVÉE	ŒUF DUR
POINTE DE BRIE	PETIT SUISSE FRUITÉ	SAINT PAULIN	YAOURT DE LA FROMAGERIE DE LAISTHLUE	EDAM GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE A LA FARINE LOCALE
CRÈME DESSERT VANILLE	KIWI	COMPOTE DE POMME	BANANE	
BOULETTE DE CÉRÉALES SAUCE TOMATE	MÉDAILLON DE SURIMI	GALETTE DE SOJA	POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT	

lundi 25 janvier 2021	mardi 26 janvier 2021	mercredi 27 janvier 2021	jeudi 28 janvier 2021	vendredi 29 janvier 2021
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU MIEL	ENDIVES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET SES CONDIMENTS		POTAGE DE LÉGUMES
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE PAPRIKA	STEAK HACHÉ DE BŒUF/ KETCHUP	SALADE ITALIENNE VINAIGRETTE AU PESTO	GRATIN DE POMMES DE TERRE
SEMOULE	HARICOTS VERTS VAPEUR	PETITS POIS AUX OIGNONS	PIZZA AUX FROMAGES	AUX ŒUFS
YAOURT SUCRÉ	MAASDAM	SAINT NECTAIRE AOP	FROMAGE BLANC STRACCIALTELLA	EMMENTAL RÂPÉ
COCKTAIL DE FRUITS	GAUFFRE DE LIÈGE	BANANE	GALETTE AUX AMANDES	POIRE
QUENELLE DE BROCHET SAUCE BASILIC	BEIGNET DE CALAMAR	GALETTE VÉGÉTARIENNE		

lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
BETTERAVE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTES	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU ROUGE AUX POMMES VINAIGRETTE	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
ALLUMETTE DE DINDE FAÇON CARBONNARA	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	SAUTÉ DE PORC AU MIEL ET AUX ÉPICES	PILAF DE RIZ	TARTIFLETTE AU MORBIER
TORTIS AU BEURRE	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL	PURÉE DE POMMES DE TERRE	ET LENTILLONS DE CHAMPAGNE AU CURRY	LARDON ET EMMENTAL
PETIT SUISSE FRUITÉ	FROMAGE AFFINÉ CHAMPS SUR BARSES	FROMAGE BLANC NATURE AU MIEL	EDAM	GÂTEAU DE SAVOIE AU COULIS DE FRUITS ROUGES
ANANAS	CRÊPE À LA CONFITURE	GALETTE SAINT MICHEL	BANANE	
POISSON FAÇON CARBONARA		QUENELLE NATURE		

lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	SURIMI MAYONNAISE	SALADE DE PERLES FAÇON COKTAIL	CHOU CHINOIS SOJA SAUCE AU MIEL	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE
BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BŒUF FAÇON CARBONADE	CORDON BLEU DE DINDE	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AIGRE-DOUCE	FLAN DE CAROTTES
COQUILLETTES	CAROTTES PERSILLÉES	CHOU FLEUR PERSILLÉ	NOUILLES CHINOISE	À L'EMMENTAL
POINTE DE BRIE	VACHE QUI RIT	GOUDA	FROMAGE BLANC À LA NOIX DE COCO	YAOURT NATURE SUCRÉ
POIRE	KIWI	ORANGE	ANANAS AU SIROP	TARTE AUX POMMES
OMELETTE	POISSON PANÉ	PANÉ FROMAGER	FILET DE MERLU SAUCE AIGRE DOUCE	

Api restauration, 240 rue du Général de Gaulle, 59370 Mons-en-Barœul, RCS Lille Métropole 477 197 010

Menus du 11 janvier au 12 mars 2021

Légende — Bio — Produit régional

Repas sans viande

RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 15 février 2021	mardi 16 février 2021	mercredi 17 février 2021	jeudi 18 février 2021	vendredi 19 février 2021
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ARLEQUIN	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	POTAGE DE LÉGUMES VERTS
BOULETTE AU PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	SAUCISSE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	SAUTÉ BŒUF FAÇON CARBONADE	BOUCHÉE DE BLÉ LÉGUMES ET HARICOTS AZUK	FILET DE MERLU SAUCE NORMANDE
FLAGEOLETS	FRITES	GRATIN DE NAVETS	CAROTTES AU JUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
YAOURT SUCRÉ	CAMEMBERT	CRÈME ANGLAISE	PETIT MOULÉ	EDAM
POMME	BEIGNET CHOCO-NOISETTES	ÎLE FLOTTANTE	COMPOTE DE POMME	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
BOULETTE VÉGÉTARIENNE	GALETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE CHAMPIGNONS	BOULETTE DE SOJA FAÇON CARBONNADE		

lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021	jeudi 25 février 2021	vendredi 26 février 2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE PERSILLÉE	SALADE DE RISONI AU MAÏS
CHIPOLATAS	MIGNON DE POULET SAUCE CRÈME	POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON	LASAGNES À LA JULIENNE DE LÉGUME	TARTE POTIRON POMMES DE TERRE
HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	PURÉE DE POTIRON	CHOU FLEUR PERSILLÉ	ET LENTILLONS DE CHAMPAGNE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
PETIT SUISSE FRUITÉ	TOMME BLANCHE	SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT
ORANGE	MOUSSE AU CHOCOLAT	GÂTEAU AU CITRON	CLÉMENTINE	FLAN NAPPÉ CHOCOLAT
QUENELLE NATURE SAUCE TOMATE	DOS DE COLIN SAUCE CREME			

lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
TERRINE DE LÉGUMES À LA PROVENCALE	SALADE MEXICAINE	SALADE COLESLAW	POMELOS	POTAGE DE LÉGUMES
VIANDE CHOUCROUTE	QUENELLE NATURE B2CHAMEL	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	STEAK HACHÉ DE BŒUF/ KETCHUP	COUSCOUS
CHOU CHOUCROUTE	JEUNES CAROTTES	COQUILLETTES	FRITES	VÉGÉTARIEN AUX POIS CHICHES
PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	FROMAGE BLANC	EMMENTAL RÂPÉ	CARRÉ LIGUEIL	GOUDA
CHOCOLAT LIÈGEOIS	BANANE	POIRE	COMPOTE	KIWI
CHOUCROUTE DE LA MER		FALAFELS	POISSON PANÉ	

lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE CROUTONS	CÉLERI RÉMOULADE	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE
PAELLA VÉGÉTARIENNE	GRATIN DE GNOCCHIS	AIGUILLETTES DE POULET À LA MOUTARDE	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	PETIT SALÉ
RIZ	AUX COURGETTES	HARICOTS VERTS	POELÉE DE LÉGUMES	LENTILLONS DE CHAMPAGNE
YAOURT NATURE BIO	POINTE DE BRIE	YAOURT NATURE	CHANTENEIGE	MAASDAM
POMME	ORANGE	PARIS BREST	ANANAS	CRÈME DESSERT CARAMEL
		QUENELLE A LA MOUTARDE	BOULETTE DE LÉGUMES	GALETTE DE SOJA

Api Restauration, 534 rue du Général de Gaulle, 59370 à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010