


Préparé par nos Chefs
Produit local et/ou régional
BIO
Produits ou ingrédients labellisé
SEPTEMBRE
OCTOBRE

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|--|---|--|---|--|
| DU 01/09 AU 05/09 | C'est La Rentrée! MELON (à portionner) AIGUILLETES DE POULET SAUCE BARBECUE SEMOULE BIO KIRI COMPOTE DE POMMES HVE | CONCOMBRES VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) YAOURT NATURE SUCRÉ BIO | CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE DINDE (OF) SAUCE À LA MOUTARDE PETITS POIS CAROTTES EMMENTAL BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON | TOMATE VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE SUISSE NATURE SUCRÉ GAUFRE DE LIÈGE | SAUCISSON SEC ET CORNICHON BOULETTES DE BOEUF (BIO) FACON COUSCOUS POTATOES GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON |
| DU 08/09 AU 12/09 | MACÉDOINE MAYONNAISE QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE RIZ BIO EDAM BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle) | SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, TOMATE VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE | COLESLAW VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS POMMES DE TERRE SAUTÉES CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE DE POMME FRAISE (sans sucre ajouté) | OEUF DUR ET MAYONNAISE BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) RATATOUILLE SUISSE FRUITÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE À LA VANILLE DU CHEF (à portionner) | RADIS ET BEURRE SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU PAPRIKA TORSADES HVE PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON |
| DU 15/09 AU 19/09 | TABOULÉ (semoule bio) EMINCÉ DE CUISSE DE POULET (OF) SAUCE AU CURRY GRATIN DE DUO DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME EMMENTAL BIO (à portionner) YAOURT AROMATISÉ | SALADE VERTE AU MAÏS FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH POMMES DE TERRE PERSILLÉES MAASDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON | MELON (à portionner) JAMBON BLANC LR COQUILLETES BIO ET EMMENTAL RAPE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME FRAISE | TOMATE VINAIGRETTE CORDON DE BLEU DE VOLAILLE CAROTTE RONDELLES BIO CRÈME ANGLAISE (à portionner) GATEAU AUX POMMES (à portionner) |
| DU 22/09 AU 26/09 | SALADE DE RISETTI, MAÏS ET MMOLETTE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE A LA MOUTARDE CHOU FLEUR BÉCHAMEL CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ | PIZZA AU FROMAGE OMELETTE RATATOUILLE CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON | CÉLERI RÂPÉ (local) FACON RÉMOULADE RÔTI DE DINDE SAUCE TANDOORI HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BLANCHE (à portionner) MUFFIN | MACÉDOINE MAYONNAISE FISH AND CHIPS ET MAYONNAISE EDAM BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP | SALADE VINAIGRETTE TORSADES HVE A LA BOLOGNAISE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) TIRAMISU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner) |
| DU 29/09 AU 03/10 | CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU MIEL BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON | MELON (à portionner) FILET DE POISSON MSC SAUCE PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE SUISSE SUCRÉ MINI-CRÊPE SUCRÉE | SURIMI ET MAYONNAISE SAUCISSE DE STRASBOURG LENTILLONS BIO (locaux) SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON | SALADE VERTE ET VINAIGRETTE GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE MIMOLETTE BIO (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT | POTAGE DE POTIMARRON (à portionner) BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté) |
| DU 06/10 AU 10/10 | CÉLERI RAPÉ VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON | SALADE VERTE ET VINAIGRETTE CHILI SIN CARNÉ RIZ BIO CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE AU THYM BROCOLIS À LA BÉCHAMEL SUISSE FRUITÉ ÉCLAIR CHOCOLAT | <p>*sous réserve d'approvisionnement</p> | TARTE AUX FROMAGES (à portionner) PAUPIETTE DE VEAU (OF) SAUCE À LA PROVENÇALE CAROTTES (locales) SAMOS COMPOTE POMME HVE |
| DU 13/10 AU 17/10 | COLESLAW VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT | CONCOMBRE VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES TOMME NOIRE IGP (à portionner) PRUNE | POTAGE DE POTIRON (à portionner) BOULETTES DE BOEUF SAUCE TEX MEX SEMOULE BIO KIRI FLAN NAPPÉ CAMEL | MACÉDOINE ET MAYONNAISE COQUILLETES BIO FAÇON CARBONARA SAINT-PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME POIRE (sans sucre ajouté) | SALADE VERTE ET VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON DU CHEF YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FLAN PÂTISSIER FACON PASTELS DE NATA |

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000,00,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne - ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS