Menus du 27 avril au 5 juin 2026

Légende : Préparé par nos Chefs · Produit local et/ou régional · BIO · Produits ou ingrédients labellisé

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MAI	DU 27/04 AU 01/05	TABOULÉ (semoule bio) ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE DIJONNAISE CHOU FLEUR BÉCHAMEL SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME FRAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BRUNE HARICOTS VERTS BIO ÉCHALOTE EMMENTAL BIO (à portionner) GAUFRE LIEGEOISE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) CITRONNÉE RIZ BIO GOUDA BIO (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU CURRY POMMES DE TERRE SAUTÉES BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	
	DU 04/05 AU 08/05	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BOUDIN BLANC* (régional) LENTILLES CUISINÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET (OF) SAUCE À L'INDIENNE SEMOULE BIO TOMME BLANCHE (à portionner) COMPOTE DE POMMES HVE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE AURORE PETITS POIS EDAM BIO (à portionner) CROISILLON AUX POMMES	
	DU 11/05 AU 15/05	PIZZA AU FROMAGE FILET DE POISSON PANÉ (MSC) HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMMES BANANE	SALADE VERTE VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BŒUF (OF) SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	TOMATE ET VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE (OF) SAUCE À LA PROVENÇALE PETITS POIS CAROTTES VACHE QUI RIT BIO FLAN PATISSIER		
	DU 18/05 AU 22/05	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE NUGGETS DE POISSON RATATOUILLE CHANTENEIGE BIO FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE QUENELLES NATURES SAUCE AU CURRY SEMOULE BIO PONT L'ÊVEQUE FLAN NAPPÉ CARAMEL	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FILET DE POULET (OF) AU JUS MACARONIS BIO TOMME BLANCHE (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE HOT DOG PARTY (saucisse, pain hot-dog, ketchup, pommes sautées) CHEDDAR RÂPÉ COMPOTE POMME FRAISE	MELON (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS GOUDA BIO ECLAIR AU CHOCOLAT
	DU 25/05 AU 29/05		MACÉDOINE MAYONNAISE TORTELLONIS PROVENÇALE BIO SAUCE CRÈME COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	SALADE COLESLAW VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AUX OLIVES PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE CANTAL AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) PENNES HVE À LA BOLOGNAISE DE BŒUF (OF) KIRI COMPOTE POMMES POIRES	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET (OF) SAUCE BARBECUE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (à portionner)
JUIN	DU 01/06 AU 05/06	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) CREME DESSERT CHOCOLAT	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL EMMENTAL BIO (à portionner) MINI CREPES SUCRÉES	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE TORSADES HVE MIMOLETTE BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP	OEUF DUR MAYONNAISE CHILI SIN CARNÉ RIZ BIO SUISSE FRUITÉ PASTÈQUE (à portionner)	TARTE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME PETITS POIS SAINT MÔRET BIO COMPOTE DE POMMES HVE

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne – ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS