

Menus du 1er septembre au 21 octobre 2022

Légende :

Fruit ou équivalent	Produit céréalier
Produit Laitier	Produit sucré

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
DU 29 AU 02				CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE OU SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CORDON BLEU HARICOTS VERTS AIL ET FINES HERBES SUISSE NATURE SUCRÉ OU SUISSE AROMATISÉ ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS OU OEUUF DUR MAYONNAISE BEAUFILLET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) OU SAMOS NECTARINE OU FRUIT DE SAISON
DU 05 AU 09	MELON (à portionner) OU RADIS ET BEURRE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME PETIT MOULÉ NATURE OU CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE DE POMMES (écocert) VANILLÉE (à portionner)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OU COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE PERSILLÉE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON RIZ JAUNE BIO YAOURT NATURE SUCRÉ OU YAOURT AROMATISÉ PRUNES OU FRUIT DE SAISON	SALADE DE RISETTI MAÏS, MIMOLETTE VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (VBF) SAUCE ORIENTALE JEUNES CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAKE TOMATE BASILIC (à portionner) MUJOT DE PORC* (local, VPF) À LA DUONNAISE RATATOUILLE MAASDAM BIO (à portionner) OU VACHE PICON CRÈME DESSERT CHOCOLAT OU CRÈME DESSERT VANILLE	CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI OU PASTÈQUE (à portionner) ROTI DE DINDE (VVF) JUS AU ROMARIN GRATIN DE CHOUX-FLEURS (HVE) ET POMMES DE TERRE COULOMMIERS (à portionner) OU SAINT-MORET RAISIN OU FRUIT DE SAISON
DU 12 AU 16	SALADE CAMPAGNARDE OU SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE FILET DE POISSON PANÉ (MSC) ET CITRON HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL VACHE PICON OU CHANTENEIGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	SALADE MELÉE VINAIGRETTE OU RADIS ET BEURRE COUSCOUS GOURMAND AUX LÉGUMES SEMOULE BIO PETIT MUNSTER AOP (à portionner) OU MINI-CHÈVRE (BC) POIRE (régionale) OU FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI RAPÉ (local) RÉMOULADE PILONS DE POULET JUS AU THYM POMMES NOISETTES CANTAL (AOP) (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE OU BROCOLIS (HVE) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FUSILIO BIO (locales) À LA BOLOGNAISE (VBF) TOMME GRISE (à portionner) OU KIRI BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC OU MELON (à portionner) BOUDIN BLANC* (IGP) DE RETHEL ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) OU PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMMES FRAMBOISES OU COMPOTE POMMES PASSION
DU 19 AU 23	TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio) OU SALADE DE RIZ AU THON BEAUFILLET DE COLIN AU CURRY DOUX CAROTTES (HVE) RONDELLES CAMEMBERT BIO (à portionner) OU FROMAGE AIL ET FINES HERBES POMME (locale) OU FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES À LA BULGARE OU PASTÈQUE (à portionner) BLANQUETTE DE DINDE (VVF) RIZ BIO SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) OU SAMOS YAOURT AUX FRUITS MIXÉS OU YAOURT AROMATISÉ	COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE SALADE DE MINI-PENNES AUX OEUFS DURS SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON	LES ANTILLES SALADE CRÉOLE (tomates, mats, surimi) SAUCISSE* FAÇON ROUGAIL (sauce ail, tomate) ACHARDS DE LÉGUMES PETIT LOUIS TARTINE CAKE ANANAS NOIX DE COCO (à portionner)	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE OU SALADE MNIFARFALLES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE RATATOUILLE YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) PRUNES OU FRUIT DE SAISON
DU 26 AU 30	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE OU RADIS ET BEURRE TORTELLINI TRICOLOR AU FROMAGE BRIE EN POINTE (à portionner) OU FROMAGE AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT VANILLE OU MOUSSE AU CHOCOLAT	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE OU MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ROTI DE BOEUF (VBF) FROID ET STICK DE KETCHUP POMMES RISSOLÉES EDAM BIO (à portionner) OU CARRÉ FRAIS COMPOTE DE POMMES (HVE) OU COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE RIZ BIO, TOMATE ET MAÏS SAUCE COCKTAIL BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE COURGETTES À L'AIL CHANTAILLOU FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE (à portionner) OU CÉLÉRI RAPÉ (local) RÉMOULADE BRANDADE DE POISSON (MSC) VACHE QUI RIT BIO OU PETIT MUNSTER AOP (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ OU FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CAKE AUX LARDONS* (à portionner) ÉMINCÉ DE POULET (OF) SAUCE BASQUAISE HARICOTS PLATS TOMME NOIRE (à portionner) OU FROMAGE PORTION POIRE (régionale) OU FRUIT DE SAISON
DU 03 AU 07	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE OU SALADE DE BLÉ FRAICHEUR FILET DE LIEU SAUCE FAÇON BEURRE BLANC BROCOLIS (HVE) PERSILLÉS CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) OU KIRI ORANGE BIO OU FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI RAPÉ (local) AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES BOULETTES SOJA TOMATE-BASILIC (S) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO MONTBOISSIER (à portionner) OU CHANTENEIGE CRÈME DESSERT CHOCOLAT OU LIÉGEOIS VANILLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES PENNES À LA CARBONARA* FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT DE SAISON	BURGER PARTY "BURGER PARTY" (pain burger, steak haché, cheddar) ET STICK KETCHUP POMMES NOISETTES COMPOTE POMMES POIRE	CAKE AU THON (à portionner) ROTI DE DINDE (VVF) À LA CRÈME CAROTTES RONDELLES (HVE) À L'AIL SUISSE AROMATISÉ OU SUISSE NATURE SUCRÉ RAISIN OU FRUIT DE SAISON
DU 10 AU 14	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE OU SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE BUCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (à portionner) OU SAINT-MORET SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	VELOUTÉ DE BUTTERNUT FILET DE LIEU SAUCE OSEILLE RIZ BIO PILAF VACHE PICON OU BRIE EN POINTE (à portionner) POMME (locale) OU FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE SAUTE DE BOEUF (local, VBF) FAÇON BOURGUIGNON PETITS POIS COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE DE TORSAGES BIO AU SURIMI OU TABOULÉ DE BOULGHOUR PAVÉ DE JAMBON* (VPF, Label Rouge) À LA DUONNAISE PURÉE DE POTIRON (potiron HVE) CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) OU TARTARE AIL ET FINES HERBES LIÉGEOIS CHOCOLAT OU FLAN NAPPÉ CARAMEL	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE OU RADIS ET BEURRE COLOMBO DE POULET (VVF, local) HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE SUCRÉ OU YAOURT AROMATISÉ ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE MARBRÉ (à portionner)
DU 17 AU 21	PANAIS RÂPÉ (local) EN RÉMOULADE OU SALADE DE CHOU ROUGE POISSON MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL PETIT MUNSTER AOP (à portionner) OU SAMOS FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ OU FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE OU BROCOLIS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE COQUILLETTES BIO À LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPÉ FRIPON OU GOUDA BIO (à portionner) POIRE (régionale) OU FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE ET STICK KETCHUP RATATOUILLE TOMME NOIRE (à portionner) RIZ AU LAIT	REPAS CHAMPARDENNAIS CÉLÉRI RÂPE (local) SAUCE COCKTAIL "CACASSE À CUL NU" (pommes de terre locales) ET SA SAUCISSE FUMÉE DES ARDENNES* (locales) BÔCHE DE LAIT FRAÎCHE (régionale) (à portionner) COMPOTE DE POMMES (locales)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OU POIREAUX VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES SUISSE NATURE SUCRÉ OU SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON AU CHOIX

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 *plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc.
 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 - Siège social : 38,5 rue du Général de Gaulle - 59370 Mops en Barœul