







Menus MAI JUIN 2024


ECOLE DE SIMARD

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	Repas végétarien 			
lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai	
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	RADIS ROSES RAPES VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	
PILON DE POULET FACON TEXANE	MAC AND CHEESE (gratin de pâtes au fromage)	SAUTE DE BOEUF LOCAL SAUCE MOUTARDE 	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 	
CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA		POTATOES	COURGETTES BRAISEES	
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	FROMAGE	FROMAGE	
		FRUIT DE SAISON	ROULE A LA CONFITURE DE FRAISE	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 


Produit Local


Menus MAI JUIN 2024

ECOLE DE SIMARD


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	Repas végétarien 	Férié	Fermé
lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
CONCOMBRES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE		
PATES	OMELETTE BIO NATURE 		
BOLOGNAISE	DUO DE COURGETTES ET POIVRONS		
FROMAGE	FRUIT DE SAISON		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2024

ECOLE DE SIMARD

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
SALADE DE POMMES DE TERRE	TOMATES VINAIGRETTE	Repas végétarien 	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE 
SAUTE DE POULET AU CURRY	CHIPOLATA AUX HERBES	PIZZA AU FROMAGE	POISSON PANE
BROCOLIS AUX OIGNONS	FRITES	FRUIT DE SAISON	EPINARDS A L'AIL
FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE 	FROMAGE		CLAFOUTIS AUX ABRICOTS
	FRUIT DE SAISON HVE 		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2024

ECOLE DE SIMARD

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Lundi de Pentecôte - Férié	Repas végétarien 		REPAS DES ILES 
lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	SALADE COMPOSEE	SALADE DE TOMATES	SALADE HAWAIIENNE
	RISOTTO	SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES 	ROUGAIL DE POISSON
	AUX LEGUMES	HARICOTS BEURRE	COURGETTES
	FROMAGE	FROMAGE	SEMOULE AU LAIT A LA VANILLE
	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des 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


Menus MAI JUIN 2024

ECOLE DE SIMARD


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	MELON 	ROSETTE ET CORNICHONS
NORMANDIN DE VEAU	JAMBON BRAISE	CROQUE TOMATE MOZZARELLA	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 
POMMES DE TERRE SAUTEES	PATES BIO 	HARICOTS VERTS EN SALADE	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE	FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON	GLACE		COOKIES DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MAI JUIN 2024

ECOLE DE SIMARD


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 			
lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
MELON	TABOULÉ	TOMATES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	PILONS DE POULET	ROTI DE PORC A LA MOUTARDE	COUSCOUS DE LA MER MSC 
-	HARICOTS BEURRE A L'AIL	PUREE DE POMMES DE TERRE	LÉGUMES COUSCOUS
GLACE	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	FROMAGE	FROMAGE
		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON LOCAL 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MAI JUIN 2024

ECOLE DE SIMARD


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
SALADE DE PERLES AU SURIMI	MELON	Repas végétarien RADIS CROQUE SEL 	SALADE AU CHEVRE
EMINCE DE PORC AU MIEL	SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX POIVRONS 	BOULETTE TOMATE SOJA AU BASILIC	CALAMARS A LA ROMAINE
PETITS POIS	POMMES DE TERRE	PATES BIO 	CAROTTES LOCALES FACON VICHY 
FROMAGE	CUAJADA (GATEAU ESPAGNOL)	FROMAGE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUIT DE SAISON		GLACE	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2024

ECOLE DE SIMARD

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
	Repas végétarien 		
CREPE AU FROMAGE	MELON	SALADE VERTE	SALADE DE RIZ BIO MAIS CIBOULETTE 
ESCALOPE DE VOLAILLE A LA PROVENCALE 	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	LASAGNE DU CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 		GRATIN DE COURGETTES
FRUIT DE SAISON	FROMAGE	YAOURT AUX FRUITS	SMOOTHIE BANANES FRUITS ROUGES
	CAKE AU CITRON		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 


Produit Local 


Menus MAI JUIN 2024

ECOLE DE SIMARD


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 		LA GRÈCE 	
lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
SALADE DE POMMES DE TERRE	PASTEQUE	BETTERAVES BIO SAUCE BULGARE 	SALADE VERTE A LA FETA
OEUFS DURS	RISOTTO DE POISSON MSC 	JAMBON BLANC LABEL ROUGE 	MOUSSAKA
MACEDOINE DE LEGUMES	RATATOUILLE	FRITES	GATEAU DE SEMOULE AUX AMANDES
FROMAGE	GLACE	FROMAGE BLANC	
LIEGOIS CHOCOLAT		ROULÉ DE CONFITURE A LA FRAISE DU CHEF	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MAI JUIN 2024

ECOLE DE SIMARD

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
MENUS	MENUS	MENUS	MENUS
DU	DU	DU	DU
CHEF	CHEF	CHEF	CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.