



Voyage au Brésil  
le 25 mai



Produit local



Produit bio




Produit labellisé  
HVE: Haute Valeur Environnementale  
MSC: pêche durable  
AOP: Appellation d'Origine Protégée

	Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
<b>Semaine 18</b>	FÉRIÉ	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE MACARONIS/CAROTTES FAÇON VICHY EDAM COMPOTE DE POIRE	ROSETTE ET CONDIMENT HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE/PUREE MIMOLETTE MARBRÉ DU CHEF	SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE BOULGOUR BRIE SALADE DE FRUITS

	Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>Semaine 19</b>	FÉRIÉ	TOMATE BIO VINAIGRETTE PANE FROMAGER RIZ CREOLE YAOURT NATURE SUCRÉ	FILET DE HOKI MSC À L'ANETH CAROTTES BRAISEES GOUDA TARTE AUX POMMES	MACÉDOINE CHIPOLATAS SAUCE AUX HERBES POMMES DE TERRE SAUTÉES FRUIT DE SAISON

	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
<b>Semaine 20</b>	RADIS BEURRE SAUTE DE POULET LABEL ROUGE AU CURRY SEMOULE FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	OEUF MIMOSA PASTA PARTY sauce CHEDDAR TORTIS COMPOTE DE POIRE	FÉRIÉ	FERMÉ

	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
<b>Semaine 21</b>	PAELLA VEGETARIENNE RIZ / TOMATE ROTIE A L'AIL MIMOLETTE CREME VANILLE	RILLETES PILON DE POULET LABEL ROUGE ROTI MARINE RATATOUILLE MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	 MENU MEXIQUE FAROFA HARICOTS NOIRS/RIZ BLANC BRIE TROPÉZIENNE	CONCOMBRES BULGARE CARBONARA DE SAUMON COQUILLETES/COURGETTE S BRAISEES FRUIT DE SAISON

\* les menus sont établis  
sous réserve  
d'approvisionnement

API RESTAURATION

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 47 111 010  
Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT



Dégustons un menu qui donne  
pêche



Produit local



Produit bio



Produit labellisé

HVE: Haute Valeur Environnementale

MSC: pêche durable

AOP: Appellation d'Origine Protégée

	Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
Semaine 22		SALADE VERTE AU MAIS CROQUE TOMATE MOZZARELLA POELEE DE COURGETTES ET CAROTTES/SEMOULE POT GLACE	JAMBON LABEL ROUGE SALADE COQUILLETTES / SALADE NIÇOISE EDAM GATEAU ROULÉ	FILET DE HOKI MSC SAUCE ANETH HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIRI SALADE DE FRUITS

	Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Semaine 23	TOMATES VINAIGRETTE OMELETTE FROMAGERE POMME DE TERRE SAUTÉE/ FRUIT DE SAISON	SAUTE DE BOEUF LABEL ROUGE AUX POIVRONS PETITS POIS CAROTTES MIMOLETTE CREME DESSERT CHOCOLAT	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES COQUILLETTES YAOURT NATURE CLAFOUTIS PECHE DU CHEF	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE TOMATE PROVENCALE /ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF FROMAGE DE CHEVRE GLACE

	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Semaine 24	SALADE DE PERLES AU SURIMI POISSON MSC MEUNIÈRE PIPERADE FRUIT DE SAISON	RADIS ROSE ET BEURRE PAIN DE VIANDE ROTI FRITES CUAJADA AU YAOURT	BOLOGNAISE DE LENTILLES TOMATES POIVRONS ET COURGETTES TORTIS /BROCOLIS TOMME NOIRE IGP POT GLACE	SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE COLOMBO AUX PECHES RIZ CARRE FRAIS BEIGNET AU CHOCOLAT

	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Semaine 25	PASTA FROMAGE POELEE DE LEGUMES/ LÉGUMES DU TAJINE BÛCHE MI-CHEVRE FRUIT DE SAISON	SAUTE DE BOEUF CAROTTE A LA CREME JARDINIÈRE DE LEGUMES ST PAULIN DONUTS	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE SAUTE DE POULET TIKKA MASSALA COEUR DE BLE CAKE AU CITRON	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH HARICOTS VERTS AU FOUR FRUIT DE SAISON

\* les menus sont établis  
sous réserve  
d'approvisionnement

API RESTAURATION

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010  
Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - P.A Henry Potez 80 300 - LEBERT





Produit local



Produit bio




Produit labellisé

HVE: Haute Valeur Environnementale

MSC: pêche durable

AOP: Appellation d'Origine Protégée

	Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
<b>Semaine 26</b>	BOLOGNAISE TORTIS EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SALADE DE <b>POMMES DE TERRE</b> AUX CORNICHONS OMELETTE AUX FINES HERBES RATATOUILLE DU CHEF/BOULGOUR COUPE DE <b>FRAISES</b>	PIZZA AU FROMAGE JAMBON BLANC PETITS POIS AUX OIGNONS <b>YAOURT NATURE</b> ROULÉ DE CONFITURE A L'ABRICOT DU CHEF	CHIFFONNADE DE <b>LAITUE</b> VINAIGRETTE RISOTTO DE POISSON ET CREVETTE <b>HARICOTS VERTS</b> A L'AIL LIEGEOIS VANILLE

	Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
<b>Semaine 27</b>	FEUILLETES HOT DOG ROTI DE <b>PORC LABEL ROUGE</b> SAUCE BARBECUE <b>SEMOULE</b> /BROCOLIS A L'AIL PASTEQUE	 CHAKCHOUKA AUX OEUFS <b>TORTIS</b> /HARICOTS BEURRE PERSILLES GOUDA BATONNET DE GLACE	TOMATES MIMOSA PILON DE <b>POULET LABEL ROUGE</b> MARINE COURGETTES BRAISEES/RIZ FLAN PATISSIER	BEIGNET DE POISSON TOMATES PROVENCALES/POMMES DE TERRE RISSOLEES <b>YAOURT SUCRE</b> COMPOTE POMME CASSIS



\* les menus sont établis  
sous réserve  
d'approvisionnement

API RESTAURATION

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 47 111 010  
Siège régional Ricardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT

