









- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	RADIS CROQUE SEL	SALADE VERTE FROMAGÈRE 	SALADE DE PÂTES 
RAVIOLIS DE BOEUF	ESCALOPE DE POULET AU JUS 	CHILI SIN CARNE	FILET DE COLIN SAUCE AU CITRON 
--	SEMOULE	RIZ 	NAVET CARAMÉLISÉS
CANTAL	YAOURT YEO LOCAL 	SAINT PAULIN	SUISSE AUX FRUITS
COMPOTE MAISON	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

SV : FILET DE COLIN







SV : COLOMBO DE POISSON





- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

	REPAS VÉGÉTARIEN 	ITALIEN	
lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE LENTILLES	TOMATES AU BASILIC 	CONCOMBRE VINAIGRETTE
COLOMBO DE POISSON 	OMELETTE AU FROMAGE 	CARBONNARA	HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET) 
SEMOULE	GRATIN DE BROCOLIS	PÂTES	--
EMMENTAL 	VACHE PICON	SAMOS	GOUDA
FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ	TARTE AU CITRON	COMPOTE

SP : SALADE DE RIZ







SP : ESCALOPE DE VOLAILLE
SAUCE AIGRE DOUCE
SV : GRATIN DE FRUITS DE MER

SV : POISSON MEUNIÈRE



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV 
- Sans porc SP 

MENUS SCOLAIRE

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
SALADE DE POMMES DE TERRE 	MELON	MACÉDOINE VINAIGRETTE 	SALADE DE BOULGOUR
SAUTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES 	ESCALOPE DE PORC CRÈME CHAMPIGNONS 	TARTE DE LEGUMES	CALAMARS À LA ROMAINE 
HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE VAPEUR 	--	CAROTTES PERSILLÉES À LA CRÈME 
BÛCHE DE CHÈVRE	CANTADOU	EDAM	PETIT MOULÉ
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE	YAOURT NATURE	FRUIT DE SAISON

SV : FILET DE COLIN

SV : POISSON MEUNIÈRE











Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV 
- Sans porc SP 

MENUS SCOLAIRE

	REPAS VÉGÉTARIEN 			
	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
SALADE COLESLAW		SALADE DE RADIS	TABOULÉ	SALADE DE TOMATES 
SAUCISSE FRAICHE 		TOTELLINIS RICOTTA EPINARDS (PLAT COMPLET)	SAUTÉ DE BOEUF AU CUMIN 	LASAGNES DE SAUMON 
HARICOTS BLANCS		--	CAROTTES VICHY	--
VACHE QUI RIT		CARRÉ DE L'EST	EMMENTAL	FROMAGE BLANC SUCRÉ
YAOURT LOCAL 		PASTÈQUE 	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

SP ET SV : FILET DE COLIN AU CUMIN 

SV : FILET DE COLIN SAUCE AURORE 







API RESTAURATION S.A. à Direction et Conseil de Surveillance, Capital de 1.000.000€, RCS Lille Métropole : 477 830.10. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la Pie - Bat. C - BP 53 109 - 95700 ROUSSY EN FRANCE


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV 
- Sans porc SP 

MENUS SCOLAIRE

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE 	SAUCISSON	SALADE VERTE VINAIGRETTE
CURRY DE HARICOTS ROUGE AUX OIGNONS	CORDON BLEU 	CASSOLETTE DE FRUITS DE MER 	COUSCOUS MERGUEZ & POULET ET SES LÉGUMES 
RIZ	POTATOES	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	SEMOULE 
CAMEMBERT	CHANTENEIGE	GOUDA	BRIE
CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ

SV : FILET DE COLIN + CITRON 








SP ET SV : NUGGETS DE BLÉ



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV 
- Sans porc SP 

MENUS SCOLAIRE







lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
SALADE DE LENTILLES	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	REPAS VÉGÉTARIEN  POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE MAIS
RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE 	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS (PLAT COMPLET)	OMELETTE AU FROMAGE 	JAMBALAYA DE POISSON 
CAROTTES VICHY 	--	PÂTES	RIZ 
FROMAGE BLANC NATURE	EMMENTAL	BRIE	EDAM
FRUIT DE SAISON	COMPOTE 	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	YAOURT YEO


SP : SAUTÉ DE POULET AUX OIGNONS 
 SV : FILET DE COLIN SAUCE À L'INDIENNE 



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV 
- Sans porc SP 

MENUS SCOLAIRE







		REPAS STREET FOOD / STREET GOOD	
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
MACÉDOINE MAYONNAISE	TABOULÉ À LA MENTHE 	SAMOSSA AUX LÉGUMES	COLESLAW
SAUTÉ DE POULET LOCAL À LA CRÈME 	LIEU SAUCE MADERE 	CROQUE FROMAGER	NUGGETS DE POISSON 
RIZ 	HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE	SALADE VERTE	PÂTES
SAINT PAULIN	CARRÉ DE L'EST	MIMOLETTE 	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	DONUTS	FRUIT DE SAISON

SP : SAUTÉ DE POULET AUX OIGNONS
 SV : FILET DE COLIN SAUCE À L'INDIENNE 



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

lundi 21 octobre	REPAS VÉGÉTARIEN 	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
BETTERAVES VINAIGRETTE 	OEUF DUR MAYONNAISE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SOUPE DE LÉGUMES
CURRY DE POISSON 	LASAGNE DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)	SAUCISSE BAREIL 	OMELETTE AU FROMAGE
RIZ		BLÉ À LA TOMATE	PURÉE DE PATATE DOUCE
KIRI	GOUDA	YAOURT SUCRÉ LOCAL 	SAINT MÔRET
YAOURT NATURE	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	COMPOTE 






SP : SALADE VERTE
 SP : BLANQUETTE DE VEAU

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV 
- Sans porc SP 

MENUS SCOLAIRE

REPAS VÉGÉTARIEN 		lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE 	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE				FÉRIÉ
COLIN SAUCE OSEILLE 	CHILI CON CARNE				
FONDUE DE POIREAUX	RIZ 		PÂTES 		
CARRÉ FRAIS	YAOURT NATURE		SAINT PAULIN		
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CARAMEL		ÉCLAIR AU CHOCOLAT		

SV : CHILI SIN CARNE

SV : TORTILLAS AUX OIGNONS






SAINT MÔRET

SP : SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE AUX OLIVES



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

FICHE D'APPRECIATION					
Renseignée par			Renseignée par		
MENU				Remarques et Nombre de portions restantes estimées	
lun. 02-09	BETTERAVE VINAIGRETTE				
	RAVIOLIS DE BOEUF				
	--				
	CANTAL				
	COMPOTE MAISON				
mar. 03-09	RADIS CROQUE SEL				
	ESCALOPE DE POULET AU JUS				
	YAOURT YEO LOCAL				
	FRUIT DE SAISON				
jeu. 05-09	SALADE VERTE FROMAGÈRE				
	CHILI SIN CARNE				
	RIZ				
	SAINT PAULIN				
	ÉCLAIR AU CHOCOLAT				
ven. 06-09	SALADE DE PÂTES				
	FILET DE COLIN SAUCE AU CITRON				
	NAVET CARAMÉLISÉS				
	SUISSE AUX FRUITS				
	FRUIT DE SAISON				
lun. 09-09	PÂTÉ DE CAMPAGNE				
	COLOMBO DE POISSON				
	SEMOULE				
	EMMENTAL				
	FRUIT DE SAISON				
mar. 10-09	SALADE DE LENTILLES				
	OMELETTE AU FROMAGE				
	GRATIN DE BROCOLIS				
	YACHE PICON				
jeu. 12-09	YAOURT SUCRÉ				
	TOMATES AU BASILIC				
	CARBONNARA				
	SAMOS				
	TARTE AU CITRON				
ven. 13-09	CONCOMBRE VINAIGRETTE				
	HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)				
	--				
	GOUDA				
	COMPOTE				




FICHE D'APPRECIATION					FICHE D'APPRECIATION				
					Renseignée par				
Remarques et Nombre de portions restantes estimées					MENU				
😊	😐	😞			😊	😐	😞		
					lun. 16-09	SALADE DE POMMES DE TERRE			
				SAUTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES					
				HARICOTS VERTS					
				BÛCHE DE CHÈVRE					
				MOUSSE AU CHOCOLAT					
					mar. 17-09	MELON			
				ESCALOPE DE PORC CRÈME CHAMPIGNONS					
				POMMES DE TERRE VAPEUR					
				CANTADOU					
				COMPOTE					
					jeu. 19-09	MACÉDOINE VINAIGRETTE			
				TARTE DE LEGUMES					
				--					
				EDAM					
				YAOURT NATURE					
					ven. 20-09	SALADE DE BOULGOUR			
				CALAMARS À LA ROMAINE					
				CAROTTES PERSILLÉES À LA CRÈME					
				PETIT MOULÉ					
				FRUIT DE SAISON					

FICHE D'APPRECIATION



Renseignée par

Remarques et Nombre de portions restantes estimées		MENU	😊	😐	😞	Remarques et Nombre de portions restantes estimées
	lun. 23-09	SALADE COLESLAW				lun. 30-09
		SAUCISSE FRAICHE				
		HARICOTS BLANCS				
		VACHE QUI RIT				
		YAOURT LOCAL				
	mar. 24-09	SALADE DE RADIS				mar. 01-10
		TOTELLINIS RICOTTA EPINARDS (PLAT COMPLET)				
		RATATOUILLE				
		CARRÉ DE L'EST				
		PASTÈQUE				
	jeu. 26-09	TABOULÉ				jeu. 03-10
		SAUTÉ DE BOEUF AU CUMIN				
		CAROTTES VICHY				
		EMMENTAL				
		TARTE AU CHOCOLAT				
	ven. 27-09	SALADE DE TOMATES				ven. 04-10
		LASAGNES DE SAUMON				
		FROMAGE BLANC SUCRÉ				
		FRUIT DE SAISON				

FICHE D'APPRECIATION					FICHE					
Renseignée par					Renseignée par					
MENU				Remarques et Nombre de portions restantes estimées						
SALADE DE HARICOTS VERTS					jun. 07-10	SALADE DE LENTILLES				
						SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE				
						LENTILLES BIO AUX OIGNONS				
						EMMENTAL				
						LIÉGEOIS VANILLE				
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE					mar. 08-10	CHOU ROUGE VINAIGRETTE				
CORDON BLEU						TORTELLINI RICOTTA EPINARDS (PLAT COMPLET)				
POTATOES						PÂTES				
CHANTENEIGE						EMMENTAL				
FRUIT DE SAISON						COMPOTE				
SAUCISSON					jeu. 10-10	POIREAUX VINAIGRETTE				
CASSOLETTE DE FRUITS DE MER						OMELETTE AU FROMAGE				
CHOU-FLEUR BÉCHAMEL						PÂTES				
GOUDA						BRIE				
FRUIT DE SAISON						LIÉGEOIS CHOCOLAT				
SALADE VERTE VINAIGRETTE					ven. 11-10	SALADE DE MAIS				
COUSCOUS MERGUEZ & POULET ET SES LÉGUMES						JAMBALAYA DE POISSON				
SEMOULE						RIZ				
BRIE						EDAM				
FROMAGE BLANC SUCRÉ						YAOURT YEO				

FICHE D'APPRECIATION

api

api

Renseignée par

Remarques et Nombre de portions restantes estimées		MENU	😊	😐	😞	Remarques et Nombre de portions restantes estimées	
	lun. 21-10	BETTERAVES VINAIGRETTE					lun. 28-10
		CURRY DE POISSON					
		RIZ					
		KIRI					
		YAOURT NATURE					
	mar. 22-10	OEUF DUR MAYONNAISE					mar. 29-10
		LASAGNE DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)					
		GOUDA					
		FRUIT DE SAISON					
	jeu. 24-10	PÂTÉ DE CAMPAGNE					jeu. 31-10
		SAUCISSE BAREIL					
		BLÉ À LA TOMATE					
		YAOURT SUCRÉ LOCAL					
		FLAN PÂTISSIER					
	ven. 25-10	SOUPE DE LEGUMES					ven. 01-11
		OMELETTE AU FROMAGE					
		PURÉE DE PATATE DOUCES					
		SAINT MÔRET					
		COMPOTE					

FICHE D'APPRECIATION

FICHE

Renseignée par



Renseignée par

MENU				Remarques et Nombre de portions restantes estimées		MENU
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE					lun. 24-06	#REF!
COLIN SAUCE OSEILLE						#REF!
FONDUE DE POIREAUX						#REF!
CARRÉ FRAIS						#REF!
FRUIT DE SAISON						#REF!
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE					mar. 25-06	#REF!
CHILI CON CARNE						#REF!
RIZ						#REF!
YAOURT NATURE						#REF!
CRÈME DESSERT AU CARAMEL						#REF!
SOUPE DE LEGUMES					jeu. 27-06	#REF!
POULET RÔTI AUX HERBES						#REF!
PÂTES						#REF!
SAINT PAULIN						#REF!
ÉCLAIR AU CHOCOLAT						#REF!
FÉRIÉ					ven. 28-06	#REF!
						#REF!
POLENTA CRÉMEUSE						#REF!
						#REF!

