Menus du 7 juillet au 1er septembre 2021

Conception CréApi

Légende :

Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

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)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
JUILLET 2021 — DU 05 AU 09			TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC ÉMINCÉ DE BŒUF (VBF, local) SAUCE AUX CHAMPIGNONS COQUILLETTES BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE PÊCHES	CAKE OLIVES ET FROMAGE (à portionner) TORTILLA AUX OIGNONS PIPERADE SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES À LA BULGARE MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT
DU 12 AU 16	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE CHIPOLATAS* LENTILLONS BIO BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMMES FRAISES	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ECHALOTE BEAUFILET DE COLIN AU CURCUMA PURÉE DE POMMES DE TERRE YAOURT NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	JOUR FÉRIÉ	SALADE DE PÉPINETTES, MAÏS, TOMATES VINAIGRETTE JAMBON BLANC* (VPF) ET MAYONNAISE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE REPAS FROID FROMY FLAN NAPPÉ CARAMEL	PASTÈQUE (à portionner) CHILI SIN CARNE RIZ BIO SAINT MORÊT ÉCLAIR AU CHOCOLAT (A et FC)
DU 19 AU 23	TABOULÉ AUX RAISINS SECS NUGGETS DE POISSON HARICOTS PLATS AIL ET PERSIL MUNSTER AOP (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) OMELETTE GRATIN AUBERGINES, CAROTTES ET POMMES DE TERRE VACHE QUIRIT CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE RÔTI DE BOEUF (VBF) FROID ET KETCHUP POMMES NOISETTES MAASDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	REPAS ORIENTAL SALADE VERTE VINAIGRETTE ORANGE ET CORIANDRE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PROVENÇALE CAROTTES AU CUMIN FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AU CITRON (à portionner)	REPAS FROID BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE SALADE DE MINI-FARFALLES AU SURIMI MONTBOISSIER (à portionner) COMPOTE POMMES ANANAS
DU 26 AU 30	SALADE CAMPAGNARDE SAUTÉ DE PORC* (VPF, local) SAUCE DIJONNAISE PETITS POIS YAOURT NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE CIBOULETTE QUENELLES NATURE SAUCE AURORE RIZ BIO GOUDA (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	REPAS FROID PASTÈQUE (à portionner) RÔTI DE DINDE (VVF) FROID ET STICK DE MAYONNAISE TABOULÉ ORIENTAL SAMOS COMPOTE POMMES CASSIS	PÂTE DE CAMPAGNE* FILET DE COLIN SAUCE CURRY GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE MÊLEE VINAIGRETTE ANDALOUSE LASAGNES À LA BOLOGNAISE COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ
AOÛT 2021 — DU 2 AU 6	CELERI RÂPE SAUCE COCKTAIL FILET DE LIEU AU PAPRIKA POMMES DE TERRE VAPEUR CARRE DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	TARTE AU FROMAGE (à portionner) PALET MONTAGNARD SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL MUNSTER AOP (régional) (à portionner) COMPOTE POMMES FRAMBOISES	RADIS ET BEURRE PILON DE POULET TEX-MEX SEMOULE BIO BÛCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE SPAGHETTIS CARBONARA* PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	REPAS FROID MELON JAUNE (à portionner) SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON CHANTENEIGE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
DU 9 AU 13	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE A LA CORIANDRE ŒUF DUR A LA FLORENTINE (épinards, pommes de terre et sauce béchamel) SAMOS COMPOTE POMMES ABRICOTS	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE REPAS FROID SALADE DE PÂTES AU SURIMI MIMOLETTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE EMINCE DE BŒUF (VBF) SAUCE PROVENCALE CAROTTES PERSILLEES YAOURT NATURE SUCRE SEMOULE AU LAIT	REPAS U.S.A. SALADE COLESLAW NUGGETS DE VOLAILLE ET STICK DE KETCHUP POMMES SAUTEES FROMAGE A LA CREME BROWNIES (à portionner) (A et FC)	TABOULE ORIENTAL STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE BRUNE PIPERADE FROMAGE AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE POMMES
DU 16 AU 20	MELON (à portionner) MIGNON DE POULET (VVF) AUX CHAMPIGNONS SEMOULE BIO PETIT MOULE FROMAGE BLANC AROMATISE	COURGETTES RÂPEES VINAIGRETTE CITRONNEE HACHIS PARMENTIER (VBF) TOMME NOIRE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE DE MINI-PENNES OCEAN STICKS RATATOUILLE BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE DE FRUITS	REPAS ASIATIQUE SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU SOJA SUCREE MIJOTE DE PORC* (VPF) SAUCE AIGRE-DOUCE RIZ BIO CANTONAIS YAOURT NATURE SUCRE MOELLEUX NOIX DE COCO (à portionner)	BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE FILET DE COLIN SAUCE CURRY PRINTANIERE DE LEGUMES EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 23 AU 27	MACEDOINE MAYONNAISE SALADE DE MINI-FARFALLES AU THON VINAIGRETTE A L'ECHALOTE REPAS FROID PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE PERSILLEE FILET DE SAUMON SAUCE ANETH RIZ BIO SAINT PAULIN (à portionner) CREME DESSERT CHOCOLAT	ŒUF DUR MAYONNAISE PEPINETTES COURGETTES RICOTTA AUX DES DE POULET TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	PASTEQUE (à portionner) BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE-BASILIC HARICOTS VERTS VACHE PICON CAKE AUX PÊCHES (à portionner)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE JAMBON BLANC* (VPF) ET STICK DE MAYONNAISE POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 30 AU 1ER/09	SALADES MÊLEES VINAIGRETTE CORDON BLEU GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE FROMAGE PORTION CREME DESSERT VANILLE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SALADE CAMPAGNARDE REPAS FROID MAASDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) RAVIOLIS DE BŒUF SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE COMPOTE POMMES-ANANAS	C'EST LA RENTREE	

"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 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul – Direction Régionale – 20 rue du Capitaine Georges Madon – 51100 REIMS