Menus du 1er septembre au 17 octobre 2025

Légende :

Préparé par nos Chefs | Produit local et/ou régional | BIO | Produits ou ingrédients labellisé

Il est temps de reprendre cartables, cahiers et stylos…
Bonne rentrée à tous…

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEPTEMBRE 2025	du 1er au 5	MELON (à portionner) PASTÈQUE (à portionner) LASAGNE DE LÉGUMES KIRI CHANTENEIGE COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté) COMPOTE POMMES-BANANES	CONCOMBRES VINAIGRETTE CAROTTES VINAIGRETTE AIGUILLETTES DE POULET SAUCE CRÈME POTATOES CAPRICE DES DIEUX (à portionner) YAOURT NATURE SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ	CRÊPE AU FROMAGE PIZZA AU FROMAGE RÔTI DE PORC* SAUCE À LA MOUTARDE PETITS POIS CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON RILLETTES DE THON BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) EMMENTAL BIO (à portionner) RAISIN	TOMATE VINAIGRETTE SALADE VERTE VINAIGRETTE FILET DE POISSON PANÉ PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ GAUFRE DE LIÈGE
	du 8 au 12	SALADE DE PÂTES PERLES, MAÏS, TOMATE VINAIGRETTE SALADE DE POMMES DE TERRE, TOMATE, ET MAÏS VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CAMEMBERT (à portionner) PETIT MUNSTER (à portionner) NECTARINE FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	MACÉDOINE MAYONNAISE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE RIZ BIO EDAM BIO (à portionner) GOUDA BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	BROCOLIS VINAIGRETTE HARICOTS BEURRES VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS POMMES DE TERRE SAUTÉES CANTAL AOP (à portionner) TOMME NOIRE IGP (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME COING (sans sucre ajouté)	OEUF DUR MAYONNAISE RILLETTES DE THON BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) RATATOUILLE SUISSE SUCRÉ SUISSE FRUITÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE À LA CAROTTE DU CHEF (à portionner)	RADIS ET BEURRE COLESLAW VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU PAPRIKA TORSADES (HVE) BÛCHETTE DE CHÈVRE (à portionner) PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE CRÈME DESSERT CHOCOLAT
	du 15 au 19	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) YAOURT AROMATISÉ YAOURT SUCRÉ	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) ÉMINCÉ DE CUISSE POULET SAUCE AU CURRY GRATIN DE DUO DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL EMMENTAL (à portionner) GOUDA (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON OEUF DUR ET MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO SAINT-PAULIN (à portionner) MAASDAM BIO (à portionner) PÊCHE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	MELON (à portionner) JAMBON BLANC* (LR) COQUILLETTES BIO VACHE QUI RIT BIO CHANTENEIGE BIO COMPOTE POMME BIO FRAISE DU CHEF (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE TOMATE VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CRÈME ANGLAISE (à portionner) BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)
	du 22 au 26	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE POMME DE TERRE, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE BEIGNETS DE CHOU FLEUR BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) RAISIN POMME (HVE)	SALADE DE RIZ BIO, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES RISETTI, MAÏS, MIMOLETTE ET VINAIGRETTE OMELETTE RATATOUILLE CHANTENEIGE KIRI PASTÈQUE (à portionner)	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE TOMATE VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL PETITS POIS CAROTTES TOMME BLANCHE (à portionner) TOMME GRISE (à portionner) MUFFIN	MACÉDOINE MAYONNAISE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA POMMES DE TERRE SAUTÉES EDAM BIO (à portionner) MAASDAM BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP	VOL… DESTINATION… L'ITALIE SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNE AU BOEUF YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) TIRAMISU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
	du 29/09 au 3/10	MELON (à portionner) POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE FROMAGE BLANC SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ MINI-CRÊPE SUCRÉE	RILLETTES DE THON OEUF DUR ET MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO COULOMMIERS (à portionner) SAINT PAULIN (à portionner) PRUNE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CHIPOLATA* LENTILLONS BIO (locaux) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) CAMEMBERT (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE TOMATE VINAIGRETTE COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ MIMOLETTE (à portionner) TOMME NOIRE IGP (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME-PASSION (sans sucre ajouté)	POTAGE DE POTIMARRON (à portionner) SAUTÉ DE POULET SAUCE MOUTARDE CHOU FLEUR HVE ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL SAINT-MORÊT BIO VACHE QUI RIT BIO SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ
OCTOBRE 2025	du 6 au 10	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE COLESLAW VINAIGRETTE RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME GOUDA BIO (à portionner) SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE AU THYM BROCOLIS À LA BÉCHAMEL SAMOS SAINT MORÊT BIO ÉCLAIR CHOCOLAT	Le Grand Repas	TARTE AUX FROMAGES (à portionner) NORMANDIN DE VEAU SAUCE À LA PROVENÇALE CAROTTES (locales) SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ SALADE DE FRUITS AU SIROP
	du 13 au 17	COLESLAW VINAIGRETTE CHOU BLANC (local) RÂPÉ VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES BRIE EN POINTE (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT CRÈME DESSERT VANILLE	CONCOMBRE VINAIGRETTE TOMATE VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL TOMME NOIRE IGP (à portionner) EDAM (à portionner) PRUNE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	POTAGE DE POTIRON (à portionner) BOULETTES AU BOEUF SAUCE TEX-MEX SEMOULE BIO KIRI CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	MACÉDOINE ET MAYONNAISE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE MACARONIS BIO FAÇON CARBONARA* SAINT-PAULIN (à portionner) TOMME GRISE (à portionner) COMPOTE POMME-POIRE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté)	VOL… DESTINATION… LE PORTUGAL SALADE VERTE ET VINAIGRETTE BRANDADE DE COLIN DU CHEF YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FLAN PÂTISSIER FAÇON PASTEIS DE NATA

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"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 - Direction Champagne-Ardenne – ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS