Menus du 8 janvier au 23 février 2024

RESTAURANT SCOLAIRE TERRE DE PICARDIE

Produit bio

Produit Labellisé

Hot-dog party, le 25 Janvier

Nouvel an Chinois, le 9 Février

Cette semaine, dégustons la galette des rois

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Saucisse de strasbourg/ boulettes végétariennes	Pâté de campagne Label Rouge et cornichons/ oeuf mayonnaise	Beignets de calamar à la romaine sauce tartare	Bolognaise végétarienne	Potage à la tomate
Haricots blancs à la tomate	Chili con carne/ chili sin carne	Brocolis à l'ail/ semoule bio	Macaronis bio	Rôti de dinde/ Filet de hoki sauce champignons
Camembert bio	Riz de camargue IGP	Buchette lait mélange	Emmental bio râpé	Haricots verts bio à l'échalote/ pommes de terre cubes rissolées
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Compote fraîche pomme bio cannelle	Fruit de saison	Galette des rois

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Céleri râpé vinaigrette façon cocktail	Jambon blanc Label Rouge/ pané fromager	Sauté de dinde FR/ colin sauce tandoori	Hachis parmentier de boeuf/ parmentier de légumes	Crêpe au fromage
Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette	Coquillettes bio	Riz de camargue IGP pilaf		Médaillon de merlu MSC sauce au cumin
	Brie	Suisse fruité	Edam bio	Carottes HVE/ pommes de terre
Yaourt aromatisé local	Fruit de saison	Compote	Crème dessert chocolat du chef/ biscuit	Fruit de saison

Cette semaine, c'est toi le chef, hot dog party

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Taboulé (semoule bio)	Omelette du chef aux fines herbes	Rôti de porc Label Rouge sauce brune/ poisson pané	Pain hot dog, saucisse de strasbourg, ketchup (du chef)/ sandwich falafel	Velouté de potimarron aux 4 épices
Emincé de filet de poulet/ hoki sauce paprika	Torsades bio	Purée de pommes de terre et carottes	Frites	Filet de colin d'Alaska MSC sauce citron
Haricots beurre persillés/ boulghour	Coulommiers	Saint Môret bio	Mimolette	Epinards béchamel/ pomme de terre
Compote fraîche pomme bio vanille	Flan vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake du chef au chocolat

Cette semaine, fêtons la chandeleur

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Mélange de carottes et chou râpé sauce mayonnaise	Poisson pané 100% filet MSC	Mélange de coquillettes bio et maïs vinaigrette persillée	Quiche lorraine/ quiche au fromage	Aiguillettes de poulet FR/ Colin sauce façon yassa
Gratin de gnocchis, camembert et thym	Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel	Sauté de porc/ hoki sauce crème	Boulettes de boeuf sauce façon bourguignon/ boulettes végétariennes	Semoule bio
Yaourt local	Gouda bio	Haricots plats aux oignons/ pommes de terre rissolées	Mélange de carottes et navets/ riz bio	Saint paulin
Compote fraîche pomme bio spéculoos	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crêpe

Cette semaine, fêtons le nouvel an Chinois

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Carottes bio râpées vinaigrette au citron		Oeuf dur façon cocktail	Saucisson à l'ail et cornichons/ terrine de poisson	Sauté de boeuf/ médaillon de merlu sauce shoyu
Allumettes de dinde façon carbonara/ galette végétarienne	Parmentier de butternut aux lentilles	Émincé de cuisse de poulet sauce façon chasseur/ nuggets de poisson	Morceaux de colin MSC au four	Riz cantonais
Tortis bio	Pont l'évêque AOP	Blé pilaf	Mélange de pommes de terre et chou fleur béchamel	Suisse sucré
Flan chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Cake du chef à la noix de coco

Vive mardi gras

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Salade de pommes de terre, maïs, persil, vinaigrette	Poisson blanc meunière MSC et citron	Potage dubarry	Assiette de charcuterie (Jambon blanc Label Rouge et rosette)/ médaillon de surimi	Velouté de butternut
Emincé de dinde FR/ merlu sauce au curry	Haricots verts bio persillés/ coquillettes bio	Paupiette de veau FR Morceaux de colin MSC au four sauce napolitaine	Pommes de terre vapeur	Lasagnes de légumes
Carottes HVE/ riz bio	Yaourt local	Semoule bio	Fromage à raclette	
Fruit de saison	Beignet chocolat noisette	Fruit de saison	Compote fraîche pomme bio poire	Flan nappé caramel

lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Sauté de porc/ dos de colin sauce normande	Normandin sauce échalote/ pané fromager	Cordon bleu/ omelette	Carottes bio râpées vinaigrette persillée	Tarte au fromage du chef
Riz de camargue IGP aux petits légumes	Frites	Petits pois/ carottes	Egréné végétal arrabiata	Médaillon de merlu MSC sauce champignons
Vache qui rit bio	Mimolette	Suisse fruité	Coquillettes bio	Mélange de pommes de terre et épinards béchamel
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote fraîche pomme bio citron	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

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 ALBERT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements – *Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Barœul, RCS Lille Métropole 477 181 010.*