# Menus du 11 mars au 10 Mai 2024

# RESTAURANT SCOLAIRE - TERRE DE PICARDIE

BIO

Produit Labellisé

Fish burger party le 15 mars

Chasse aux oeufs le 4 avril

Cette semaine, c'est toi le chef: Fish burger party

| lundi 11 mars | mardi 12 mars | mercredi 13 mars | jeudi 14 mars | vendredi 15 mars |
|---|---|---|---|---|
| Cordon bleu sauce tomate/ pané végétal | Potage de potimarron | Jambon blanc Label Rouge/ nuggets végétariens | Betteraves bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne | Fish burger (pain burger, poisson pané 100% filet MSC, ketchup, fromage fondu en tranche) |
| Semoule bio | Gratin de pommes de terre régionales au fromage | Macaronis bio | Emincé de boeuf sauce façon bourguignon/ boulettes végétariennes | |
| Tomme blanche | | Emmental bio râpé | Carottes régionales/ riz de camargue IGP | Frites |
| Fruit de saison | Flan nappé caramel | Fruit de saison | Cake banane bio chocolat du chef | Fromage blanc et copeaux de chocolat |

| lundi 18 mars | mardi 19 mars | mercredi 20 mars | jeudi 21 mars | vendredi 22 mars |
|---|---|---|---|---|
| Saucisse de Francfort/ roulé végétal | Boulettes au boeuf sauce tomate/ boulettes végétariennes | Chou fleur vinaigrette persillée | Carottes râpées bio régionales vinaigrette au xérès | Oeuf dur mayonnaise |
| Purée de pommes de terre | Coquillettes bio | Filet de colin d'Alaska MSC sauce citron | Chili sin carne | Emincé de dinde FR/ filet de hoki sauce façon blanquette |
| Coulommiers | Mimolette | Haricots verts bio à l'ail/ blé | | Potée de légumes (chou, carotte, navet, p. de terre) |
| Crème dessert vanille | Fruit de saison | Eclair chocolat | Compote fraîche pomme bio | Fruit de saison |

| lundi 25 mars | mardi 26 mars | mercredi 27 mars | jeudi 28 mars | vendredi 29 mars |
|---|---|---|---|---|
| Macédoine mayonnaise | Rôti de porc Label Rouge sauce paprika/ pané végétal | Pomelos et sucre dosette | Lasagnes de boeuf/ lasagnes de légumes | Cake à l'emmental du chef |
| Parmentier de carottes régionales à l'égréné végétal de fèves et pois bio | Haricots blancs | Nuggets de poulet pané/ nuggets végétales ketchup | | Médaillon de merlu MSC sauce crème |
| | Buchette lait mélange | Pommes de terre cubes rissolées | Gouda bio | Brocolis persillés/ semoule bio |
| Fruit de saison | Mousse au chocolat au lait | Fruit de saison | Yaourt aromatisé régional | Fruit de saison |

Cette semaine, la chasse aux oeufs est ouverte

| lundi 01 avril | mardi 02 avril | mercredi 03 avril | jeudi 04 avril | vendredi 05 avril |
|---|---|---|---|---|
| | | Jambon blanc Label Rouge/ roulé végétal | Salade mimosa vinaigrette façon cocktail | Boulettes à l'agneau/ boulettes végétales sauce façon tajine |
| | Raviolinis au fromage | | | |
| FERIE | | Purée pommes de terre et panais | Rôti de dinde sauce chocolat/ filet de colin d'alaska MSC | Semoule bio |
| | Camembert bio | Saint paulin | Carottes régionales à l'ail/ potatoes | Fromage blanc sucré |
| | Compote pomme fraise | Liégeois vanille | Dessert du chef | Fruit de saison |

| lundi 08 avril | mardi 09 avril | mercredi 10 avril | jeudi 11 avril | vendredi 12 avril |
|---|---|---|---|---|
| Carottes râpées bio vinaigrette au citron | Poisson blanc meunière MSC sauce tartare | Sauté de porc saveur en or sauce dijonnaise/ pané végétal | Paupiette de veau/ filet de colin sauce au thym | Tomates vinaigrette aux fines herbes |
| Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes | Pommes de terre persillées régionales | Chou fleur béchamel | Haricots beurre à l'échalote/ boulghour | Rôti de dinde sauce milanaise/ galette végétarienne |
| | Yaourt sucré régional | Tomme grise | Edam bio | Riz de camargue IGP |
| Compote fraîche pomme bio rhubarbe | Fruit de saison | Fruit de saison | Flan chocolat | Yaourt aux fruits mixé |

| lundi 15 avril | mardi 16 avril | mercredi 17 avril | jeudi 18 avril | vendredi 19 avril |
|---|---|---|---|---|
| Chipolatas/ roulé végétal | Haricots verts bio vinaigrette au balsamique | Radis rose et beurre | Saucisson à l'ail/ surimi mayonnaise | Concombres vinaigrette persillée |
| Lentilles bio au jus | Tortilla de pommes de terre à la piperade | Boulettes de boeuf sauce façon navarin/ boulettes végétariennes | Blanc de poulet aiguillettes/ filet de hoki sauce moutarde à l'ancienne | Carbonara de saumon |
| Cantal AOP | | Semoule bio | Petits pois carottes | Torsades bio |
| Yaourt sucré | Compote fraîche pomme bio poire | Crème dessert caramel | Fruit de saison | Cookie du chef |

| lundi 06 mai | mardi 07 mai | mercredi 08 mai | jeudi 09 mai | vendredi 10 mai |
|---|---|---|---|---|
| Cordon bleu de dinde FR/ pané végétal | Tomates vinaigrette au basilic | | | |
| Courgettes à l'ail/ semoule bio | Gratin de gnocchis de pommes de terre épinards emmental bio | FERIE | FERIE | Fermeture exceptionnelle |
| Gouda bio | | | | |
| Compote fraîche pomme bio vanille | Flan vanille | | | |

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.