


PRODUIT BIO

Repas orange, le 24 janvier


PRODUIT LABELLISÉ

Menu kebab, le 7 février

Jeudi, dégustons la galette !

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Salade iceberg vinaigrette à l'échalote	Potage de potiron	Filet de lieu noir MSC sauce à l'oseille	Oeufs durs sauce napolitaine	Pâté de campagne* Label Rouge/ terrine de poisson
Boulettes au boeuf/ boulettes végétariennes sauce tomate	Rôti de porc* Label Rouge /galette végétarienne sauce diable	Riz bio	Coquillettes bio	Sauté de dinde FR/ filet de colin MSC sauce champignons
Semoule bio	Pommes rissolées	Suisse sucré	Emmental bio râpé	Jardinière de légumes
Crème dessert vanille	Compote pomme ananas	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison



lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Gratin de gnocchis au potiron et fromage à raclette	Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette	Aiguillettes de poulet FR/ pavé de merlu MSC sauce curcuma	Cordon bleu/ pané fromager	Cake au Maroilles AOP du chef
Yaourt régional aromatisé	Poisson blanc meunière MSC et citron	Carottes CE2/ boulgour	Macaronis bio	Paupiette de veau FR/ paupiette de poisson sauce moutarde
Biscuit	Brocolis béchamel	Camembert bio	Brie	Potatoes
	Fruit de saison	Eclair chocolat	Flan nappé caramel	Fruit de saison

Vendredi, on passe à l'orange !

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Taboulé	Friand au fromage	Sauté de porc* Saveur en Or/ poisson blanc au four sauce paprika	Saucisson à l'ail* et cornichon/ oeuf dur mayonnaise	Émincé de filet de poulet/ boulettes végétariennes sauce au cumin
Tortellinis au fromage	Steak haché de boeuf vbf/ galette végétarienne sauce aux oignons	Blé pilaf	Dos de colin d'alaska MSC sauce dieppoise	Purée de pommes de terre butternut
Mousse au chocolat au lait	Petits pois	Saint Morêt bio	Riz bio	Mimolette
	Fruit de saison	Crème caramel	Fruit de saison	Tarte à la patate douce et caramel

Vendredi, vive les crêpes !

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Quenelles natures sauce aurore	Macédoine vinaigrette au fromage blanc	Bolognaise au boeuf/ bolognaise végétarienne	Tarte au fromage du chef	Poisson pané 100% filet MSC et citron
Semoule bio	Gratin aux lardons de porc* façon tartiflette/ gratin de pommes de terre au fromage	Coquillettes bio	Rôti de dinde/ filet de hoki MSC sauce aux olives	Chou fleur CE2/ pommes de terre béchamel
Saint nectaire AOP		Tomme noire IGP	Flageolets	Coulommiers
Compote fraîche pomme bio mangue	Yaourt régional sucré	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Crêpe sucrée


Vendredi, c'est kebab party !

lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Crêpe aux champignons	Haricots verts bio vinaigrette	Boulettes au boeuf/ boulettes végétariennes sauce façon carbonade	Potage de potimarron bio régional	Pain pita, lamelles kebab ou lamelles végétariennes et sauce blanche
Saucisse fumée*/ roulé végétal	Tortillas de pommes de terre emmental	Petits pois	Filet de saumon MSC sauce ciboulette	Frites au four
Lentilles bio au jus		Verre de lait bio	Tortis bio	Saint paulin
Suisse sucré	Yaourt aromatisé	Gâteau pomme cannelle	Fruit de saison	Milk shake banane bio chocolat

lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Friand au fromage	Encornets de calamars sauce provençale	Salade verte vinaigrette	Jambon blanc* Label Rouge/ nuggets de blé sauce aux oignons	Chili sin carne
Cordon bleu FR/ pané fromager	Semoule bio	Hachis parmentier de boeuf/ parmentier au fromage	Frites/ mayonnaise	Riz bio
Haricots verts bio persillés	Coulommiers		Suisse sucré	Tomme grise
Fruit de saison	Liégeois vanille	Yaourt aromatisé régional	Gâteau à la vanille du chef	Fruit de saison

Fêtons mardi gras !

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
Sauté de porc* saveur en or/ filet de colin MSC	Mélange de betteraves bio et maïs vinaigrette	Céleri râpé vinaigrette fromage blanc et ciboulette	Oeuf dur mayonnaise	Pizza du chef
Purée de pommes de terre	Boulettes au boeuf/ boulettes végétariennes sauce au cumin	Émincé de cuisse de poulet sauce tomate/ nuggets de blé	Bolognaise de lentilles bio	Pavé de merlu MSC sauce citron
Camembert bio	Carottes CE2 à l'étuvée	Riz bio	Macaronis bio	Gratin de chou fleur CE2/ pommes de terre
Mousse au chocolat au lait	Beignet choco noisette	Compote pomme	Fruit de saison	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
 Cuisine Centrale : 1 rue Henri Hénon - P.A Henry Potez 80 300 ALBERT