

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

médailillon de surimi mayonnaise	rillettes de sardines	tomates vinaigrette	terrine de légumes	rosette et condiments
steak haché VBF 	blanquette de veau	jambon braisé	tartiflette végétarienne 	dos de colin
frites	riz et brocolis	pommes de terre sautées à l'ail	salade verte	gratin pommes de terre chou-fleur
gouda	emmental	fromage	petit suisse	cantadou
fruit de saison	yaourt aux fruits	compote de fruits	fruit de saison	semoule au caramel 

Les viandes sont 100% origine France, le pain provient d'un artisan boulanger local.

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

salade de chou blanc, volaille vinaigrette	salami	concombres à la crème	betteraves bio échalotes persil vinaigrette 	tomates et coeurs de palmier vinaigrette
sauté de boeuf stroganoff VBF 	marée fraîche sauce crustacés  MSC ou équivalent 	omelette aux champignons  champignons locaux 	rôti de dinde sauce italienne  LR	hachis parmentier lentilles corail et carottes  local bio 
carottes vichy locales 	riz pilaf  bio	pâtes  bio	duo de courgettes au curry et semoule	salade verte
tomme grise à la coupe	entremets vanille  ferme de Vergy	emmental à la coupe	morbier à la coupe	petits suisses
yaourt de Béthanie  local	fruit de saison	crème au caramel  ferme de Vergy 	salade de fruits	tarte aux pommes  locales 

Les viandes sont 100% origine France, le pain provient d'un artisan boulanger local.

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional





CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Menus

Semaine du 10 mai au 14 mai 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

courgettes râpées tzatziki	taboulé oriental semoule bio 	champignons à la grecque  champignons locaux	Ascension	Pont de l'Ascension
sauté de veau marengo  LR	frittata mozzarella petits pois 	cuisse de poulet rôtie sauce au thym  LR		
aubergines à la tomate boulgour aux épices  boulgour bio	salade verte	gratin dauphinois  local bio		
mimolette à la coupe	liégeois chocolat	carré frais		
fruit de saison	tarte fine abricot 	riz au lait à la vanille  ferme de Vergy 		

Les viandes sont 100% origine France, le pain provient d'un artisan boulanger local.

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

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 : Api Restauration 12 rue Denis Papin - 14120 Mondeville

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

salade de choux chinois, carottes, jambon, soja <i>carottes locales</i>	Animation Amérique salade coleslaw <i>local</i>	pâté de campagne	salade de céleri branche, pomme et emmental	carottes râpées persil échalotes vinaigrette <i>local</i>
poisson meunière au citron	hamburger <i>(boeuf VBF)</i>	escalope de dinde sauce normande <i>LR, local</i>	spaghetti carbonara <i>crème locale</i>	pizza courgette chèvre et origan
blé aux poivrons <i>blé bio</i>	frites <i>(et ketchup)</i>	petits pois carottes <i>carottes locales</i>	salade verte	salade verte
edam <i>à la coupe</i>	petit suisse nature sucré	gouda <i>à la coupe</i>	fromage blanc de Béthanie au coulis de fruits <i>local</i>	st paulin
fruit de saison <i>bio</i>	donuts	salade de fruits	entremets chocolat <i>lait de la ferme vergy</i>	flan pâtissier aux pruneaux <i>lait de la ferme Vergy</i>

Les viandes sont 100% origine France, le pain provient d'un artisan boulanger local.

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Pentecôte	haricots verts vinaigrette échalotes persil		céleri rémoulade	salade marco polo au surimi  pâtes bio	rillettes de porc
	boulettes de soja sauce indienne 	feuilleté d'oeufs brouillés à la dinde façon portugaise		rôti de boeuf sauce béarnaise  VBF	marée fraîche sauce citron 
	purée de pommes de terre  local, bio 		tomate provençale	ratatouille	flageolets
	camembert à la coupe		brie  AOP, à la coupe	entremets citron  lait de la ferme Vergy	emmental à la coupe
	yaourt de Béthanie nature au sucre  local		fruit de saison	tarte chocolat 	fruit de saison  bio

Les viandes sont 100% origine France, le pain provient d'un artisan boulanger local.

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>betteraves aux pommes </p> <p><i>betteraves bio</i></p>	<p>assiette de melon</p>	<p>salade concombres thon et coeurs de palmier</p>	<p>concombres sauce cocktail</p>	<p>chou rouge mimosa</p>
<p>jambon grillé sauce bourguignonne</p>	<p>marée fraîche crème d'aneth  <i>MSC ou équivalent</i> </p>	<p>sauté de poulet colombo  <i>LR</i></p>	<p>gratin de quinoa et ratatouille </p>	<p>lasagnes bolognaises <i>boeuf VBF</i>  <i>lait de la ferme Vergy</i> </p>
<p>jardinière de légumes et pommes de terre  <i>p. de terre locales bio</i> </p>	<p>tian de légumes</p>	<p>riz safrané  <i>riz bio</i></p>	<p>salade verte</p>	<p>salade verte</p>
<p>chèvre <i>à la coupe</i></p>	<p>petit suisse nature sucré</p>	<p>comté <i>à la coupe</i></p>	<p>carré frais</p>	<p>bleu  <i>AOP, à la coupe</i></p>
<p>yaourt de Béthanie aux fruits  <i>local</i></p>	<p>tarte à la rhubarbe  <i>lait de la ferme Vergy</i> </p>	<p>fruit de saison</p>	<p>semoule au caramel  <i>lait de la ferme Vergy</i> </p>	<p>salade de fruits</p>

Les viandes sont 100% origine France, le pain provient d'un artisan boulanger local.

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

saucisson à l'ail	tomates vinaigrette échalotes	poivrons marinés et emmental	salade piémontaise p. de terre locales bio	assiette de radis
filet de merlu bordelaise	quiche chèvre et courgettes courgettes bio	émincé de porc au soja LR	rôti de veau sauce bercy LR	dinde façon orloff
lentilles et carottes	salade verte	poêlée asiatique et nouilles	gratin de courgettes	pommes boulangères pdt local
gouda à la coupe	fromage blanc Béthanie local	st paulin	flan au caramel	petit moulé
fruit de saison bio	liégeois vanille	clafoutis aux pommes lait de la ferme vergy	salade de fruits	banane chocolat chantilly banane bio

Les viandes sont 100% origine France, le pain provient d'un artisan boulanger local.

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>champignons à la ciboulette</p>  <p>champignons locaux</p>	<p>saucisson sec</p>	<p>houmous</p>	<p>gaspacho de tomates</p>	<p>céleri rémoulade</p>
<p>chipolatas de porc sauce charcutière</p>	<p>sauté de boeuf carottes</p>  <p>VBF</p>	<p>escalope de dinde viennoise</p>  <p>LR</p>	<p>blanquette de poisson au curry</p>	<p>bruschetta végétarienne aux légumes</p> 
<p>purée de pommes de terre</p>  <p>locales bio</p> 	<p>duo de haricots (verts et jaunes)</p>	<p>ratatouille</p>	<p>semoule</p>  <p>bio</p>	<p>salade verte</p>
<p>yaourt nature bio</p>  <p>local</p> 	<p>mimolette</p> <p>à la coupe</p>	<p>entremets caramel</p>  <p>lait de la ferme Vergy</p>	<p>brie</p> <p>à la coupe</p>	<p>petit suisse</p>
<p>fruit de saison</p>	<p>pomme pâtissière aux amandes</p>	<p>compote de fruits</p>	<p>pot de crème spéculoos</p>  <p>lait de la ferme Vergy</p>	<p>flan pâtissier</p>  <p>lait de la ferme Vergy</p> 

Les viandes sont 100% origine France, le pain provient d'un artisan boulanger local.

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional





CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



Menus

Semaine du 21 juin au 25 juin 2021



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<i>Animation Mexique</i> <i>salade de riz bio avocat</i> <i>maïs et poivrons</i>	<i>pastèque</i>	<i>râpé de courgettes</i> <i>vinaigrette</i>	<i>salade façon niçoise au thon</i>	<i>chorizo</i>
<i>fajitas végétarienne</i>	<i>jambalaya de dinde</i> <i>LR</i>	<i>tomate farcie</i> <i>boeuf et porc</i> <i>VBF</i>	<i>croissant au jambon</i>	<i>marée fraîche sauce</i> <i>crevettes</i> <i>MSC ou équivalent</i>
<i>salade verte</i>	<i>pommes rissolées</i>	<i>riz pilaf</i> <i>bio</i>	<i>salade verte</i>	<i>étuvée de petits pois</i>
<i>comté</i> <i>à la coupe</i>	<i>petit suisse aux fruits</i>	<i>carré frais</i>	<i>camembert</i> <i>à la coupe</i>	<i>emmental</i> <i>à la coupe</i>
<i>churros</i>	<i>smoothie banane</i> <i>fromage blanc local, banane bio</i>	<i>fromage blanc au coulis</i>	<i>fruit de saison</i>	<i>rose des sables</i>

Les viandes sont 100% origine France, le pain provient d'un artisan boulanger local.

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

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 : Api Restauration 12 rue Denis Papin - 14120 Mondeville

Menus

Semaine du 28 juin au 02 juillet 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

oeuf cocotte à la ciboulette	salade de maïs et concombres vinaigrette	chou rouge vinaigrette	pâté de foie	quinoa arlequin (poivron, tomates ciboulette)
filet de colin sauce carottes cacahuètes <i>MSC ou équivalent</i>	moussaka de lentilles	pizza jambon champignons	émincé de boeuf mariné aux oignons <i>VBF</i>	mergez (boeuf et agneau)
pommes de terre vapeur <i>locales bio</i>	salade verte	salade verte	pâtes <i>bio</i>	flan de carottes <i>lait de la ferme Vergy</i>
gouda à la coupe	yaourt aux fruits	monbier à la coupe	petit suisse	chèvre à la coupe
fruit de saison <i>bio</i>	gâteau moelleux au chocolat	tiramisu	salade de fruits	glace

Les viandes sont 100% origine France, le pain provient d'un artisan boulanger local.

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional

