

La Chronique Culinaire :

Tarte ganache aux 2 chocolats

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA	lundi 20 avril	mardi 21 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
			Menu végétarien	
	SALADE TZATZIKI	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE	SALADE DE PÂTES TRICOLORES BASILIC	SALADE THON ET OLIVES NOIRES
Entrées au choix	 CAROTTES RAPEES AU MIEL	EMINCÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS & VINAIGRETTE AU PAPRIKA	ASSIETTE DE RADIS ROSES & SON BEURRE	SALADE COMPOSÉE
	SALADE POMME DE TERRE AUX ÉCHALOTES CONFITES	SALADE COMPOSÉE	DES DE CHORIZO AUX POIVRONS	CAKE AUX LARDONS ET FROMAGE
	SALADE COMPOSÉE	BETTERAVES MIMOSA	SALADE COMPOSÉE	OEUF DUR EN COQUILLE SAUCE MAYONNAISE
Plats au choix	CURRY D'AGNEAU A L'ANANAS	CÔTE DE PORC ÉCHINE AU CANTAL 	PIZZA AUX TROIS FROMAGES	MARÉE DU JOUR
	FILET DE MERLU & SA FONDUE D'OSEILLE	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	SAUMONETTE BEURRE BLANC	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE DOUX
Accompagnements	RIZ PILAF	COQUILLETES AU BEURRE	SALADE VERTE	BLE A LA TOMATE
	CÔTES DE BLETTES A LA TOMATE 	BROCOLIS AUX AMANDES GRILLÉES	POMMES ALLUMETTES	CAROTTES BRAISÉES BIO 
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX			
	SEMOULE A LA FLEUR D'ORANGER	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	PÊCHE CHANTILLY
Desserts au choix	MOUSSE A LA FRAISE TAGAPI	GÂTEAU DE RIZ	TARTE GANACHE AUX 2 CHOCOLATS 	CRÈME PISTACHE
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE POIRE CANNELLE	YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS DE SAISON
	COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP	CRÈME CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX CÉRÉALES	POMMES EN FEUILLETÉ

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.
Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements
API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
			Menu végétarien	Férié
Entrées au choix	RADIS ROSES	SALADE DE PÂTE AU CHORIZO	BRUNOISE DE LÉGUMES AU CURRY	
	SALADE VERTE AU THON ET OLIVES	SALADE COMPOSÉE	SALADE LIBANAISE AUX POIS CHICHES	
	EMINCÉ DE CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE	SALADE COMPOSÉE	
	SALADE COMPOSÉE	OEUF DUR EN COQUILLES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	
Plats au choix	 AIGUILLETTES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE	FILET DE MERLU	TORTILLA ESPAGNOLE	
	LIEU EN PANURE	RÔTI DE PORC 	COLIN FUMÉ	
Accompagnements	CAROTTES PERSILLÉES 	RATATOUILLE	POMME DE TERRE RÔTIES BIO 	
	TORTIS	RIZ	HARICOT VERTS SAUTE A L'AIL	
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
	ECLAIR VANILLE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE RHUBARBE	
Desserts au choix	ECRASÉ DE FRUITS	CRÈME PRALINÉE	YAOURT AUX FRUITS	
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	VERRINE DE BANANES A LA CREME ANGLAISE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	POIRE AU SIROP	MOUSSE AU COULIS DE FRUITS ROUGES	

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.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

La Chronique Culinaire :

Tarte briochée poire & pain d'épices

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA	lundi 04 mai	mardi 05 mai	jeudi 07 mai Menu végétarien	vendredi 08 mai Férié
Entrées au choix	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE	BETTERAVES AU CUMIN	
	SALADE DE SOJA	CONCOMBRES AU VINAIGRE BALSAMIQUE	CÉLERI EN CUBE SAUCE GRIBICHE	
	CAROTTES RÂPÉES BIO EN VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE QUINOA	
	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE RIZ AU THON ET FRUITS DE MER	SALADE COMPOSÉE	
Plats au choix	ESCALOPE FORESTIÈRE	FILET OF FISH	COURGETTES FARCIES VÉGÉ	
	LASAGNE ÉPINARD ET SAUMON DU CHEF	HAMBURGER	MARÉE DU JOUR	
Accompagnements	PENNE	FRITES	SEMOULE BIO	
	HARICOTS VERTS	ÉPINARDS FRAIS	TAJINE DE LÉGUMES	
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	SALADE D'ANANAS	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	
	GAUFRE SUCRÉE	ILE FLOTTANTE & CRÈME ANGLAISE	CRÈME VANILLE	
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC ASSORTIS	POMME AU COULIS DE FRUITS	
	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE ABRICOT	TIRAMISU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES	

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.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA	lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai Menu végétarien	vendredi 15 mai
Entrées au choix	SALADE FRAÎCHEUR	TABOULÉ TOMATE	TRIO DE CRUDITÉS	MOUSSE DE FOIE DE CANARD
	SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE	CÉLERIS RAVE
	LENTILLES AUX LARDONS	CHOUX BLANC VINAIGRETTE	OEUF DUR	SALADE NIÇOISE
	SALADE COMPOSÉE	COURGETTES RÂPÉES AU FROMAGE BLANC	MACÉDOINE SAUCE AUREOLE	SALADE COMPOSÉE
Plats au choix	TOMATE FARCIE 	SAUTÉ DE VEAU TANDOORI	CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE DU CHEF	PAËLLA POULET CHORIZO 
	GRATIN SAUMON POIREAUX	DOS DE CABILLAUD	MARÉE DU JOUR	PAELLA DE LA MER
Accompagnements	SEMOULE	POELEE DE LEGUMES	BOULGOUR BIO 	RIZ PAELLA
	HARICOTS	POMMES SAUTÉES	COURGETTES	CAROTTES A L'ORANGE 
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4			
Desserts au choix	LIÉGEOIS VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	SMOOTHIE	ENTREMET CHOCOLAT	ECRASÉ DE FRUITS	DONUTS
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	GRATIN DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS
	COMPOTE POMMES FRAISES	SALADE FRUITS FRAIS	CRÈME VANILLE	FAISSELLE AU COULIS

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.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

La Chronique Culinaire :

Tarte briochée poire & pain d'épices

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA	lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
		Menu GRÈCE	Férié	Férié
Entrées au choix	CAROTTES RÂPÉES BIO 	SALADE ITALIENNE		
	SALADE DE POMME DE TERRE AUX CORNICHONS	CONCOMBRE À LA GRECQUE		
	SALADE VERTE AU THON	TOMATE A LA CORIANDRE FRAÎCHE		
	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE		
Plats au choix	DUO DE CHIPOLATAS AUX HERBES 	HOT DOG		
	FILET DE MERLU EN CROÛTE DE TOMATES	MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE		
Accompagnements	PÂTES	FRITES		
	COURGETTES RÔTIES	CAVIAR D'AUBERGINES		
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	CRÈME DESSERT	NAPPÉ AU CAMEL		
	VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	TARTE BRIOCHÉE POIRE ET PAIN D'ÉPICES 		
	SALADE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		
	CORBEILLE DE FRUITS 	YAOURT AUX FRUITS		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai Menu végétarien
Entrées au choix	CUBE DE PASTÈQUE	CONCOMBRES A LA MENTHE	OEUF DUR EN COQUILLE SAUCE COCKTAIL	SALADE COMPOSÉE
	SALADE D'HARICOTS VERTS	TOMATE VINAIGRE BALSAMIQUE	RILLETTE ET SON TOAST GRILLÉ	TABOULÉ ORIENTAL
	RADIS AU BEURRE	SALADE COMPOSÉE	SALADE PIÉMONTAISE	COEUR ARTICHAUT VINAIGRETTE
	SALADE COMPOSÉE	SALADE MEXICAINE	SALADE COMPOSÉE	 COURGETTES BIO MARINÉES AU CITRON ET PARMESAN
Plats au choix	FILET DE MERLU AUX FINES HERBES	MARÉE DU JOUR	EMINCÉ DE PORC AU CARAMEL 	CALAMARS A LA ROMAINE
	BOLOGNAISE 	POULET RÔTI AUX HERBES 	POISSON MARINÉ À LA SAUCE SOJA	TARTE À L'OIGNONS
Accompagnements	PENNE	BOULGOUR	RIZ CANTONNAIS	TRIO DE LÉGUMES
	CHOU FLEUR AU BEURRE SALÉ 	RATATOUILLE DU CHEF	LÉGUMES ASIATIQUE	POMMES CAMPAGNARDES
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4			
Desserts au choix	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CÔNE DE GLACE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	VERRINE DE PASTÈQUE ET MELON ESPAGNOL
	BEIGNET AUX POMMES	VERRINE DE MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	COMPOTE ET SON BISCUITS	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	BANANES CRÈME ANGLAISE ET SÉSAME	CRÈME PÂTISSIÈRE AUX FRUITS
	ILE FLOTTANTE	POMME BIO AU FOUR CAMELISE	CLAFOUTIS DU CHEF	ABRICOTS AU SIROP

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA	lundi 01 juin Férié	mardi 02 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Entrées au choix		Animation JUNGLE		Menu végétarien
		WRAP DE THON AUX LÉGUMES ÉPICÉS	CONCOMBRES	LAITUE AU BLEU
		TOMATES AUX HERBES SAUVAGES	SALADE AU FROMAGE	SAUCISSON AIL
		COEURS DE PALMIER SAUCE VIERGE	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE
Plats au choix		SALADE DE PATATE DOUCE	GASPACHO DE SAISON	MELON EN CUBE
		AILERONS DE POULET MARINÉS GRILLÉS	 BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE FAÇON PROVENÇALE	LASAGNES VÉGÉTARIENNES
		GRATIN DE POISSON AMAZONIEN	FILET DE POISSON DU CHEF	MARÉE DU JOUR
Accompagnements		DUO DE RIZ SAUVAGE	PÂTES	HARICOTS BEURRE
		MÉLI MÉLO DE RACINES A LA TOMATE	JULIENNE DE LÉGUMES	POMMES SAUTÉES
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4		
		BANANE RÔTIE AU CACAO	YAOURT AUX FRUITS	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix		GÂTEAU À L'ANANAS ET NOIX DE COCO	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	LAITAGE BIO DU MOMENT 
		SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	CORBELLE DE  FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS MAISON
		MOUSSE PASSION	PÊCHE FAÇON MELBA	GAUFRE

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.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA	lundi 08 juin	mardi 09 juin	jeudi 11 juin Menu végétarien	vendredi 12 juin
	SALADE VERTE	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE	DUO MELON & PASTÈQUE	CRUDITÉS DE SAISON
Entrées au choix	CAROTTES RAPEES AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE	EMINCÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS & VINAIGRETTE AU PAPRIKA	BETTERAVES	SALADE VERTE
	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE LENTILLES VERTES PAYSANNE	SALADE DE PÂTES BIO TRICOLORES AU PESTO 	SALADE COMPOSÉE
	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE	TOMATES
Plats au choix	ESCALOPE DE VOLAILLE 	EMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS 	MARÉE DU JOUR	DOS DE CABILLAUD A LA BASQUAISE
	BROCHETTE DE MERLU A LA TOMATE	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	GALETTE VÉGÉTALE À LA TOMATE	MERGUEZ SAUTÉES AUX POIVRONS ET LÉGUMES ORIENTAUX 
Accompagnements	PÂTES BIO 	PETIT POIS AU JUS & A LA FRANCAISE	SALADE VERTE AUX ÉCLATS DE NOISETTES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS AU BEURRE D'AIL
	COURGETTES AU NATUREL	RIZ PILAF	POMMES ALLUMETTES	SEMOULE
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4			
	FLAN NAPPÉ AU CARMEL	ANANAS FRAIS EN GONDOLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	GÂTEAU BASQUE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE FRUITS FRAIS
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE MULTI FRUITS	ABRICOTS FRAIS	PÊCHE EN CRUMBLE
	SALADE DE FRUITS	SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT CARAMÉLISÉ	LAITAGE BIO DU MOMENT 

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.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA	lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin Menu végétarien	vendredi 19 juin
	RADIS ROSES & BEURRE	SALADE COMPOSÉE	BETTERAVES AU CUMIN	CONCOMBRES AU VINAIGRE BALSAMIQUE
Entrées au choix	GASPACHO DE SAISON	PASTÈQUE	RILLETES DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC	MELON
	CAROTTES RÂPÉES EN VINAIGRETTE	LÉGUMES DU SOLEIL RÔTIS	SALADE DE QUINOA	SALADE DE SOJA
	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE RIZ	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE
Plats au choix	CHAUSSON DE DINDE 	FILET DE MERLU AUX CREVETTES	OEUF DUR FLORENTINE DU CHEF	CABILLAUD CRÈME CIBOULETTE
	SAUMONETTE A LA TOMATE	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE 	MARÉE DU JOUR	JAMBON GRILLÉ 
Accompagnements	PENNE	Frites	SEMOULE	LÉGUMES DU SOLEIL
	HARICOTS PLATS A LA PROVENCALE	TOMATES RÔTIES	EPINARDS	POMME DE TERRE LOCALE 
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
	SALADE D'ANANAS	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	GAUFRE SUCRÉE
Desserts au choix	TARTE DU CHEF	ILE FLOTTANTE & CRÈME ANGLAISE	CRÈME VANILLE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN NAPPÉ 	POMME BIO AU COULIS DE FRUITS	VERRINE DE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS EXOTIQUE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE ABRICOT	TIRAMISU DU CHEF	COMPOTE BIO DU CHEF

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.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 22 juin	mardi 23 juin Menu végétarien	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
	TOMATES ÉCHALOTES	RILLETES DE SARDINES	GASPACHO DE TOMATE	GASPACHO
Entrées au choix	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE
	SAUCISSON SEC	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE	 QUICHE PARFUM D'ÉTÉ	CAROTTES AU BALSAMIQUE
	PIÉMONTAISE	OEUF MIMOSA	RÂPÉ DE COURGETTES À LA MENTHE	MELON
Plats au choix	 SAUCISSES GRILLÉE AUX OIGNONS	AÏOLI DE POISSON	BOEUF PAPRIKA 	RAVIOLIS GRATINÉS 
	POISSON PANÉ	BOUCHÉE VÉGÉTARIENNE	MOULES	MARÉE DU JOUR AU CITRON
Accompagnements	PÂTES	POMMES VAPEUR	FRITES	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
	COURGETTES SAUTEES	CAPONATA	POELEE DE LEGUMES 	SALADE VERTE
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	VERRINE DE FROMAGE BLANC CÉRÉALES	CRÈME PÂTISSIÈRE FRUITS CONFITS	MOUSSE COCO	FRAISES AU SUCRE
	SALADE DE FRUITS FRAISES	GLACE	TARTE PÊCHE CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT DU CHEF
	NAPPE VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	LIEGEOIS CAFE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT

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.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA	lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
			Fermé	Fermé
Entrées au choix	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE		
	SALADE HARICOTS ROUGES	SALADE DE L'ÉTÉ		
	CÉLERI VINAIGRETTE	RIZ NIÇOIS		
	PASTÈQUE	CRÊPE AU FROMAGE		
Plats au choix	 SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS	BOULETTE D'AGNEAU PROVENCALE		
	CALAMARS À LA ROMAINE	LIEU A LA NORMANDE		
Accompagnements	LENTILLES	SEMOULE		
	BLETTES	EPINARDS		
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON		
Desserts au choix	COMPOTE DE FRUITS	TART'MISU AUX FRUITS ROUGES 		
	ECLAIR	CRÈME DESSERT CHOCOLAT		
	ENTREMET VANILLE	SALADE DE FRUITS		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements
 API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
 Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE