

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

SEMAINE 2 DU PA

lundi 09 mai

mardi 10 mai

jeudi 12 mai

vendredi 13 mai

**Menu végétarien**

Entrées  
au choix

CHARCUTERIE

SALADE DE LÉGUMES

BRUNOISE DE LÉGUMES  
AU CURRY

TOMATE MOZZARELLA

TOMATE AUX HERBES

SALADE FROMAGERE

CONCOMBRE

SAUCISSON À L'AIL &  
CORNICHONS

SALADE DE POMMES DE  
TERRE

CAROTTES RAPÉES

RILLETTES DE PORC

SALADE COMPOSEE

THON A LA MAYONNAISE

RADIS

CHAMPIGNONS A LA  
GRECQUE

ENTRÉE DU CHEF

Plats au choix

 BOULETTES  
DE BOEUF

SAUTÉ  
DE POULET 

TARTE AUX LÉGUMES  
GRATINÉS

DUO DE MERGUEZ

POISSON DU JOUR

POISSON DU JOUR

POISSON EN SAUCE

FILET DE MERLU

Accompagnements

FRITES

RIZ PILAF

PATES

SEMOULE  
AUX ÉPICES

JULIENNE DE LÉGUME

BRUNOISE DE LÉGUMES

PANAIS AU JUS

LÉGUMES ORIENTAUX

Fromage ou Produit  
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4

PETIT SUISSE AU FRUIT

BEIGNET FRAMBOISE

TARTE AU FLAN

CORBILLE DE FRUITS DE  
SAISON

YAOURT VANILLE

MOUSSE CHOCO

YAOURT AUX FRUITS

COMPOTE POMME FRAISE

Desserts  
au choix

CORBILLE DE FRUITS DE  
SAISON

CORBILLE DE FRUITS DE  
SAISON

CORBILLE DE FRUITS DE  
SAISON

FROMAGE BLANC AU  
COULIS

COMPOTE DE POIRE

LIEGEOIS

BANANE CREME ANGLAISE

FRUIT AU SIROP

**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 3 DU PA	lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
			<b>Menu végétarien</b>	
	<b>CHOU FLEUR VINAIGRETTE</b> 	<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>BETTERAVES AU CUMIN</b>	<b>SALADE D'HARICOTS VERTS</b>
<b>Entrées au choix</b>	<b>SALADE DE SOJA</b>	<b>CONCOMBRES AU VINAIGRE BALSAMIQUE</b>	<b>CÉLERI EN CUBE SAUCE GRIBICHE</b>	<b>CRUDITÉE DE SAISON</b>
	<b>CAROTTES RÂPÉES EN VINAIGRETTE</b>	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>	<b>SALADE DE QUINOA</b>	<b>FEUILLETÉ FROMAGE</b>
	<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>SALADE DE RIZ AU THON ET FRUITS DE MER</b>	<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>SALADE DU CHEF</b>
<b>Plats au choix</b>	<b>ESCALOPE FORESTIÈRE</b> 	<b>LASAGNE ÉPINARD ET SAUMON DU CHEF</b>	<b>QUICHE CHÈVRE ÉPINARD</b>	<b>EMINCÉE DE PORC</b>
	<b>FILET DE LIEU</b>	<b>STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE ÉCHALOTE</b>	<b>MARÉE DU JOUR</b>	<b>POISSON DU JOUR</b>
<b>Accompagnements</b>	<b>PENNE</b>	<b>FITES</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>POMMES DE TERRE GRATINÉE</b>
	<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>JULIENNE DE LÉGUME</b>	<b>TAJINE DE LÉGUMES</b>	<b>CHOU FLEUR</b>
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>		<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4</b>		
	<b>SALADE D'ANANAS</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS</b>
<b>Desserts au choix</b>	<b>DANETTE CARAMEL</b>	<b>ILE FLOTTANTE &amp; CRÈME ANGLAISE</b>	<b>CRÈME VANILLE</b>	<b>TARTE DU JOUR</b>
	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC CONFITURE</b>	<b>POMME AU COULIS DE FRUITS</b>	<b>YAOURT AU CHOCOLAT</b>
	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>COMPOTE ABRICOT</b>	<b>TIRAMISU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>

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 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
		<b>Menu des élèves</b>	<b>Férié</b>	<b>Fermé</b>
Entrées au choix	<b>SALADE FRAÎCHEUR</b>	<b>SALADE DE RIZ FRUITS MER</b>		
	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b>		
	<b>LENTILLES AUX LARDONS</b>	<b>CHOU CHINOIS</b>		
Plats au choix	<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>CELERI REMOULADE</b>		
	 <b>PAELLA POULET</b>	<b>SAUTÉ DE VEAU TANDOORI</b>		
	<b>PAELLA DE LA MER</b>	<b>FILET DE CABILLAUD AU BASILIC</b>		
Accompagnements	<b>RIZ PAELLA</b>	<b>POELEE DE LEGUMES</b>		
	<b>CAROTTES A L'ORANGE</b>	<b>POMMES SAUTÉES</b> 		
Fromage ou Produit laitier au choix		<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4</b>		
Desserts au choix	<b>LIÉGEOIS VANILLE</b>	<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON</b>		
	<b>SMOOTHIE BANANE &amp; FRUITS ROUGES</b>	<b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</b>		
	<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>TARTE NOIX DE COCO</b>		
	<b>COMPOTE POMMES</b>	<b>MIRABELLE AU SIROP</b>		

**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 1 DU PA	lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
			<b>BARBECUE A PREVOIR</b>	
	<b>CAROTTES RÂPÉES</b>	<b>SALADE GRECQUE A LA FETA</b>	<b>SALADE DE CELERI ET POMME VERTE</b>	<b>OEUF DUR COQUILLE</b>
Entrées au choix	<b>SALADE DE POMME DE TERRE AUX CORNICHONS</b>	<b>CONCOMBRES À LA GRECQUE</b>	<b>SALADE DU CHEF</b>	<b>RILLETES DE POISSON</b>
	<b>SALADE VERTE AU THON</b>	<b>TOMATE A LA CORIANDRE FRAÎCHE</b>	<b>PÂTÉ EN CROUTE</b>	<b>RADIS ROSES</b>
	<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>CHAMPIGNONS AU FROMAGE BLANC</b>	<b>LENTILLES</b>	<b>CHOU ROUGE AU HERBES FRAICHE</b>
Plats au choix	<b>DUO DE CHIPOLATAS AUX HERBES</b>	 <b>EMINCE DE BOEUF TOMATE ET OLIVES</b>	<b>OMELETTE CIBOULETTE</b>	<b>COLIN PANE</b>
	<b>FILET DE MERLU EN CROÛTE DE TOMATES</b>	<b>FILET DE POISSON</b>	<b>MAREE DU JOUR</b>	<b>AIGUILLETTE DE POULET</b>
Accompagnements	<b>PÂTES</b>	<b>Frites</b>	<b>BLE SAFRANE</b>	<b>RIZ AUX PETITS LEGUMES</b>
	<b>COURGETTES RÔTIES</b>	<b>AUBERGINES ROTIS</b>	<b>HARICOTS PLATS</b>	<b>POELEE DE LEGUMES DE SAISON</b>
Fromage ou Produit laitier au choix		<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4</b>		
	<b>CRÈME DESSERT</b>	<b>NAPPÉ AU CAMEL</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>
Desserts au choix	<b>VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</b>	<b>BRIOCHE PERDUE</b>	<b>GATEAU ANANAS NOIX DE COCO DU CHEF</b>	<b>FROMAGE BLANC AU COULIS</b>
	<b>SALADE DE FRUITS</b>	 <b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE POIRE AUX AMANDES</b>	<b>BANANE CRÈME ANGLAISE</b>
	<b>CORBEILLE DE FRUITS</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>LIEGEOIS VANILLE</b>	<b>FLAN NAPPE CAMEL</b>

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 06 juin <b>Férié</b>	mardi 07 juin <b>Menu végétarien</b>	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin <b>Barbecue 3ème</b>
Entrées au choix		CONCOMBRES A LA MENTHE	TABOULE ORIENTAL	SALADE TEXANE
Plats au choix		TOMATE VINAIGRE BALSAMIQUE	RILLETTE ET SON TOAST GRILLÉ	OEUF DUR
Accompagnements		SALADE COMPOSÉE	COURGETTE MARINE AU CITRON ET PARMESAN	MELON CHARENTAIS
		SALADE MEXICAINE	SALADE DU CHEF	SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE
		MARÉE DU JOUR	SAUTE DE VEAU AU CAMEL	PILON DE POULET
		OEUFS BROUILLÉS	POISSON MARINÉ À LA SAUCE SOJA	SAUCISSE DE TOULOUSE
		BOULGOUR	RIZ CANTONNAIS	POMME AU FOUR
		RATATOUILLE DU CHEF	LÉGUMES ASIATIQUE	POELEE DE MAIS ET POIVRONS
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix		CÔNE DE GLACE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BEIGNET FRAMBOISE
		YAOURT AUX FRUITS	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	SALADE DE FRUITS FRAIS
		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE ET SON BISCUIT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
		POMME AU FOUR CAMELISE	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	BROWNIE AU NOIX

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 3 DU PA	lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin <b>Menu végétarien</b>
	<b>CAROTTES RÂPÉES</b>	<b>WRAP DE THON AUX LÉGUMES ÉPICÉS</b>	<b>CONCOMBRES</b>	<b>SALADE DU CHEF</b>
<b>Entrées au choix</b>	<b>SALADE DE POMME DE TERRE AUX HERBES</b>	<b>TOMATES AUX HERBES SAUVAGES</b>	<b>SALADE AU FROMAGE</b>	<b>SAUCISSON AIL</b>
	<b>SALADE VERTE AU OIGNONS</b>	<b>COEURS DE PALMIER SAUCE VIERGE</b>	<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>SALADE COMPOSÉE</b>
	<b>POIVRON ROTIS</b>	<b>SALADE DU CHEF</b>	<b>GASPACHO DE SAISON</b>	<b>MELON EN CUBE</b>
<b>Plats au choix</b>	<b>BOLOGNAISE</b>	<b>PILON DE POULET MARINÉS GRILLÉS</b>	<b>BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE FAÇON PROVENÇALE</b>	<b>LASAGNES VÉGÉTARIENNES</b>
	<b>FILET DE MERLU EN CROÛTE</b>	<b>GRATIN DE POISSON AMAZONIEN</b>	<b>FILET DE POISSON DU CHEF</b>	<b>MARÉE DU JOUR</b>
<b>Accompagnements</b>	<b>PÂTES</b>	<b>RIZ</b>	<b>COEUR DE BLE AU JUS</b>	<b>HARICOTS BEURRE</b>
	<b>COURGETTES RÔTIES AUX ÉPICES</b>	<b>MÉLI MÉLO DE RACINES A LA TOMATE</b>	<b>JULIENNE DE LÉGUMES</b>	<b>POMMES SAUTÉES</b>
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>		<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4</b>		
	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE POMME</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>
<b>Desserts au choix</b>	<b>TARTE NOIX DE COCO</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>YAOURT MIXÉ</b>
	<b>VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>SALADE DE FRUITS MAISON</b>
	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>CRÈME DESSERT</b>	<b>PÊCHE FAÇON MELBA</b>	<b>CÔNE DE GLACE</b>

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 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin Menu végétarien	vendredi 24 juin
Entrées au choix	SALADE VERTE  CAROTTES RAPEES AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE  SALADE DE POMMES DE TERRE  SALADE COMPOSÉE	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE  EMINCÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS & VINAIGRETTE AU PAPRIKA  SALADE DE LENTILLES VERTES PAYSANNE  SALADE COMPOSÉE	DUO MELON & PASTÈQUE  BETTERAVES VINAIGRETTE  SALADE DE PÂTES TRICOLORES AU PESTO  SALADE COMPOSÉE	CRUDITÉS DE SAISON  SALADE VERTE  SALADE COMPOSÉE  TOMATES
Plats au choix	ESCALOPE DE VOLAILLE   MERLU A LA TOMATE	EMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS   PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	MARÉE DU JOUR  GALETTE VÉGÉTALE À LA TOMATE	DOS DE CABILLAUD A LA BASQUAISE  MERGUEZ SAUTÉES AUX POIVRONS ET LÉGUMES ORIENTAUX 
Accompagnements	PÂTES  COURGETTES AU NATUREL	PETIT POIS AU JUS & A LA FRANCAISE  RIZ PILAF	SALADE VERTE AUX ÉCLATS DE NOISETTES  POMMES ALLUMETTES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS AU BEURRE D'AIL  SEMOULE
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4		
Desserts au choix	FLAN NAPPÉ AU CARMEL  CLAFOUTIS  CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON  SALADE DE FRUITS	ANANAS FRAIS EN GONDOLE  LIEGEOIS AU CHOCOLAT  COMPOTE MULTI FRUITS  FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT  YAOURT AROMATISÉ  ABRICOTS FRAIS  RIZ AU LAIT CARAMÉLISÉ	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON  SALADE DE FRUITS FRAIS  PÊCHE EN CRUMBLE  LAITAGE 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 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin Menu végétarien	vendredi 01 juillet
	RADIS ROSES & BEURRE	CRUDITÉ DU JOUR	DUO D'HARICOTS A L'AIL	MACEDOINE A LA MAYONNAISE
Entrées au choix	GASPACHO DE SAISON	PASTÈQUE	RILLETES DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC	EMIETÈ DE POULET AU ÉPICES
	CAROTTES RÂPÉES EN VINAIGRETTE	LÉGUMES DU SOLEIL RÔTIS	SALADE DE QUINOA	SALADE DE CHOU
	SALADE VERTE AUX NOIX	SALADE DE RIZ	BETTERAVES AU CUMIN	SALADE AU JAMBON
Plats au choix	FEUILLETÈ A LA VIANDE	FILET DE MERLU AUX CREVETTES	OEUF DUR FLORENTINE DU CHEF	SAUTÈ DE BOEUF AU PAPRIKA
	POISSON DU JOUR	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE 	MARÉE DU JOUR	MARÈE DU JOUR
Accompagnements	PENNE	Frites	SEMOULE	RIZ SAUTÈ
	HARICOTS PLATS A LA PROVENCALE	TOMATES RÔTIES	EPINARDS	LEGUME DU JOUR
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	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	PARIS BREST	ILE FLOTTANTE & CRÈME ANGLAISE	CRÈME VANILLE	COOKIES
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN NAPPÉ	POMME AU COULIS DE FRUITS	FRUIT AU SIROP
	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE ABRICOT	TIRAMISU DU CHEF	DESSERT DU JOUR

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





Cuisinier d'Île de France

# Institution St Spire Collège Corbeil

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

SEMAINE 2 DU PA

lundi 04 juillet



mardi 05 juillet

jeudi 07 juillet

vendredi 08 juillet

**Menu végétarien**

**Vacances**

	lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
	TOMATES ÉCHALOTES	RILLETES DE SARDINES	GASPACHO DE TOMATE	
Entrées au choix	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE	
	SAUCISSON SEC	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE	QUICHE PARFUM D'ÉTÉ	
	PIÉMONTAISE	OEUF MIMOSA	RÂPÉ DE COURGETTES À LA MENTHE	
Plats au choix	 SAUCISSES GRILLÉE AUX OIGNONS	AÏOLI DE POISSON	BOEUF PAPRIKA 	
	POISSON PANÉ	BOUCHÉE VÉGÉTARIENNE	MOULES	
Accompagnements	PÂTES	POMMES VAPEUR	FRITES	
	COURGETTES SAUTEES	CAPONATA	POELEE DE LEGUMES	
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4		
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	
Desserts au choix	VERRINE DE FROMAGE BLANC CÉRÉALES	CRÈME CHOCOLAT	MOUSSE COCO	
	SALADE DE FRUITS FRAISES	GLACE	TARTE FRUIT COULIS CHOCOLAT	
	NAPPE VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	LIEGEOIS	

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