

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 03 janvier Journée pédagogique	mardi 04 janvier Menu Végétarien	jeudi 06 janvier Epiphanie	vendredi 07 janvier
Entrées au choix		BETTERAVES VINAIGRETTE MACÉDOINE MAYO VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS CAROTTE RAPEE	SALADE DE PÂTES ENDIVES AUX CROÛTONS ET BLEU POTAGE DU JOUR CHOUX ROUGE AUX POMMES	POIREAUX VINAIGRETTE SALADE PIÉMONTAISE DUO DE SAUCISSONS POTAGE DU JOUR
Plats au choix		OMELETTE AUX FINES HERBES PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	PILONS DE POULET AUX OLIVES QUENELLE DE BROCHET	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA LA MARÉE DU JOUR
Accompagnements		LÉGUMES ORIENTAUX PÂTES TORTIS	RIZ PILAF POTIRON BRAISÉ	PANAIS ET BRUNOISE POMMES ALLUMETTES
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON LIÉGEOIS VANILLE TIRAMISU COMPOTE DE FRUITS	GALETTE DES ROIS BANANE CRÈME ANGLAISE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON YAOURT AROMATISÉ	FLAN A LA VANILLE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON FROMAGE BLANC MARRONNIÈRE TARTE AU 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 2 DU PA	lundi 10 janvier	mardi 11 janvier <b>Menu Végétarien</b>	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Entrées au choix	VELOUTÉ DE POTIMARRON	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	POTAGE DU JOUR	SALADE DE RIZ AU CHORIZO
	THON HAWAÏENNE	SALADE COLESLAW	WRAP AU JAMBON DE DINDE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON 
	SALADE DE CHOUX	POTAGE DU JOUR	CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SEC	BETTERAVES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE
Plats au choix	ENDIVE EMMENTAL / JAMBON	RILLETTES DE POISSON	SALADE DE POIS CHICHES A LA LIBANAISE	OEUF DUR EN COQUILLE
	 AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE	<b>TARTE DE LÉGUMES</b>	LASAGNES DU CHEF 	GRATIN DE POISSON
	LIEU EN CRUMBLE	FILET DE MERLU EN SAUCE	MARÉE DU JOUR 	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS
Accompagnements	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES 	<b>POMMES RISSOLÉES</b>	TORTIS	POMMES SAUTÉES
	BLE AUX PETITS LÉGUMES	<b>CHOU VERT BRAISE</b> 	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS SAUTÉS À L'AIL
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
Desserts au choix	ILE FLOTTANTE AUX AMANDES	<b>FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS</b>	YAOURT AUX FRUITS	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	TARTE NORMANDE	COMPOTE POMMES FRAISE	COOKIE "BEESK"	CRÈME CHOCOLAT
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CRUMBLE AUX FRUITS
	YAOURT AUX FRUITS	<b>DONUT AU CHOCOLAT</b>	ANANAS MARINE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP ET À LA MENTHE

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 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier <b>Menu Végétarien</b>	vendredi 21 janvier <b>Journée FRANCO-ALLEMANDE</b>
	<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b>	<b>SALADE DU CHEF</b>	<b>SALADE DE QUINOA</b>	<b>Vorspeise (salade de choux rouge)</b>
<b>Entrées au choix</b>	<b>VELOUTÉ DE TOMATE VERMICELLE</b>	<b>RILLETTE DU MANS</b>	<b>POTAGE DU JOUR</b>	<b>Kartoffelsalat (salade de pomme de terre)</b>
	<b>SALADE FAÇON CAESAR</b>	<b>TABOULÉ</b>	<b>HARENGS POMMES À L'HUILE</b>	<b>Beeten bortsch (potage de betterave)</b>
	<b>CHOUX BLANC</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON</b>	<b>ENDIVE AUX NOIX</b>	<b>Salade du jour</b>
<b>Plats au choix</b>	<b>COLOMBO DE VOLAILLE</b> 	<b>FEUILLETE DE SAUMON CRÈME CIBOULETTE</b>	<b>CAKE AU FROMAGE &amp; COULIS NAPOLITAIN</b>	<b>DUO DE SAUCISSES</b>
	<b>SAUMON SAUCE ANETH</b>	<b>RÔTI DE PORC SAUCE DIABLE</b>	<b>MARRE DU JOUR</b>	<b>POISSON FRIT</b>
<b>Accompagnements</b>	<b>RIZ PILAF</b>	<b>PURÉE DE PETITS POIS</b>	<b>PENNE AU GRUYÈRE</b>	<b>Gratin de pommes de terre</b>
	<b>CAROTTE VAPEUR</b>	<b>POELEE DE LEGUMES DU JOUR</b>	<b>NAVETS BRAISÉS</b> 	<b>Choux fleur à la tomate façon Allemande</b> 
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>		<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4</b>		
	<b>POIRE CARAMÉLISÉE</b>	<b>SALADE DE FRUITS AUX AGRUMES DE SAISON</b>	<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>Forêt noire</b>
<b>Desserts au choix</b>	<b>YAOURT AU CHOCOLAT</b>	<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CRÈME VANILLE</b>	<b>Apfelstrudel du chef</b>
	<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC &amp; SA CONFITURE D'ABRICOT</b>	<b>POMME LOCALE CUITE AU COULIS DE FRUITS</b>	<b>Compote à la cannelle</b>
	<b>BEIGNET AUX POMMES</b>	<b>TARTE DU JOUR</b>	<b>ROULÉ DU CHEF</b>	<b>Clémentines en duo</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 4 DU PA	lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier <b>Menu Végétarien</b>	vendredi 28 janvier
<b>Entrées au choix</b>	SALADE D'HIVER	POMME DE TERRE AU MAQUEREAU	WRAP AUX LÉGUMES	MACÉDOINE SAUCE AUREOLE
	CRÊPE AU FROMAGE	ENDIVES CAROTTE ET NOIX	<b>SALADE DU JOUR</b>	TERRINE DE CAMPAGNE
	CAROTTES AU MIEL	OEUF DUR EN COQUILLE	RILLETES	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POTAGE DU JOUR	<b>SALADE VÉNITIENNE</b>	POIREAUX VINAIGRETTE
<b>Plats au choix</b>	 EMINCÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE	SAUCISSE BRAISÉE 	<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>	FILET DE LOUP AU FENOUIL
	LIEU AUX FINES HERBES	FILET DE MERLU AUX FRUITS DE MER	NUGGETS DE VOLAILLE	BLANQUETTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS 
<b>Accompagnements</b>	POMMES RISSOLÉES 	CAROTTES BRAISÉES	<b>RIZ</b>	PÂTES
	POÊLÉE DE CHOUX VERT 	LENTILLES	<b>BROCOLIS PERSILLÉS</b>	ENDIVES BRAISÉES 
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
<b>Desserts au choix</b>	YAOURT AUX FRUITS	CORBEIL DE FRUITS	<b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b>	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
	BROWNIES	FRUITS AU SIROP	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PARIS-BREST
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISE	<b>CRÈME VANILLE NOIX DE COCO</b>	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	ILE FLOTTANTE	CRÈME CHOCOLAT	<b>BANANE AUX AMANDES SAUCE CARAMEL</b>	YAOURT AUX FRUITS

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 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
		<b>Nouvel An Chinois</b>	<b>Chandeleur et Menu VG</b>	
	<b>CAROTTES A L'ORIENTALE</b>	<b>NEMS AU POULET</b>	<b>SALADE FROMAGÈRE</b>	<b>ENDIVES AUX NOIX</b>
<b>Entrées au choix</b>	POTAGE DE SAISON	<b>SALADE DE RIZ ET SOJA AUX CREVETTES</b>	<b>ŒUFS SAUCE COCKTAIL</b>	<b>ENTRÉE DU CHEF</b>
	<b>SALADE MEXICAINE</b>	<b>SALADE DE CHOU CHINOIS</b>	<b>EMINCÉ DE CHAMPIGNONS</b>	<b>PATE EN CROUTE</b>
	<b>SALADE COLESLAW</b>	<b>BOUILLON DE LÉGUMES AUX CHEVEUX D'ANGE</b>	<b>POTAGE DU CHEF</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON</b>
<b>Plats au choix</b>	<b>PASTA CARBONARA</b>	<b>EMINCÉ DE DINDE AU SÉSAME ET CHAMPIGNONS NOIRS</b>	<b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b>	<b>POISSON DU MOMENT EN SAUCE</b>
	<b>LA MARÉE DU JOUR</b>	<b>CABILLAUD AU LAIT DE COCO</b>	<b>EMIETTÉ DE POISSON</b>	<b>CHILI CON CARNE</b>
<b>Accompagnements</b>	<b>PENNE</b>	<b>PURÉE DE PATATE DOUCE</b>	<b>POMME CAMPAGNARDE</b>	<b>POELEE DE LEGUMES</b>
	<b>ÉPINARDS À L'AIL</b>	<b>POËLÉE CHINOISE</b>	<b>PUREE DE CELERI</b>	<b>RIZ</b>
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4</b>			
	<b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>SALADE DE FRUITS EXOTIQUE</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>
<b>Desserts au choix</b>	<b>ANANAS AU CAMEL</b>	<b>LITCHIS AU SIROP</b>	<b>CRÊPE AU SUCRE ET CHANTILLY</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>
	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>DONUT</b>	<b>SALADE D'ORANGE</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>
	<b>ROULÉ À LA CONFITURE</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>FLAN NAPPÉ 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 07 février	mardi 08 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
		<b>Menu Végétarien</b>	<b>Menu des élèves</b>	
	SAUCISSON SEC	CAROTTES RAPEES	<b>MENU EN ATTENTE DE RETOUR DES ÉLÈVES</b>	SALADE DE POMMES DE TERRE
Entrées au choix	SALADE DE THON	TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER		CÉLERI RÉMOULADE
	EMINCÉ DE CÉLERI RÉMOULADE	ENTRÉE DU JOUR		POTAGE DU JOUR
	POTAGE DU JOUR	POTAGE DE SAISON		CHOUX ROUGE AUX POMMES
Plats au choix	 AIGUILLETES DE VOLAILLE CRÈME DE BASILIC	QUICHE FROMAGÈRE		SAUTÉ DE VEAU
	POISSON A LA BORDELAISE	COLIN FUMÉ À L'ANETH		MARÉE DU JOUR EN SAUCE
Accompagnements	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	SEMOULE AUX ÉPICES		POMME DE TERRE VAPEUR
	PÂTES	HARICOTS VERTS		JULIENNE DE LÉGUMES
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	POMME CARAMÉLISÉE	COMPOTE DE FRUITS		GATEAU A LA CLEMENTINE
	TARTE AUX FRUITS	CRÈME DESSERT		FROMAGE BLANC AU COULIS
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	TARTE AU FLAN		YAOURT AROMATISÉ

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 14 février	mardi 15 février	jeudi 17 février Menu Végétarien	vendredi 18 février Journée pédagogique
<b>Entrées au choix</b>	CAROTTES RÂPÉES AUX HERBES	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	ENTRÉE DU JOUR	
	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE CHAMPIGNONS	TABOULÉ ORIENTAL	
	RADIS AU BEURRE	ENTRÉE DU JOUR	COEUR ARTICHAUT VINAIGRETTE	
	ENTRÉE DU JOUR	SALADE MEXICAINE	SOUPE DE SAISON	
<b>Plats au choix</b>	COLOMBO DE POULET 	PASTA A LA BOLOGNAISE 	CALAMAR A LA ROMAINE	
	BLANQUETTE DE POISSON	POISSON GRILLÉ	OMELETTE AUX HERBES	
<b>Accompagnements</b>	RIZ	PÂTES	HARICOTS VERTS SAUTÉS À L'AIL	
	FENOUIL AU JUS	SALSIFIS A LA CREME	POMMES VAPEUR	
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
<b>Desserts au choix</b>	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME CARAMEL	MOUSSE A LA NOIX DE COCO	
	FROMAGE BLANC EXOTIQUE	MOUSSE AU CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	
	COMPOTE DE POIRE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	GÂTEAU AUX AMANDES	
	CREME PRALINEE	COOKIE "BEESK"	ABRICOTS AU SIROP	

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