



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

SEMAINE 1 DU PA

Entrée

Plat

Accompagnement

Fromage ou Produit

laitier

Dessert

lundi 30 août

mardi 31 août

jeudi 02 septembre

Menu de rentrée pour bien rentrer :)

CLUB SANDWICH AU
THON

BOULETTES D'AGNEAU EN SAUCE

SEMOULE BIO

RIZ

vendredi 03 septembre

BETTERAVES A LA

CIBOULETTE

POISSON DU JOUR

SAUCE CITRONNÉE

FROMAGE

FROMAGE

BROWNIES DU CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON



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

SEMAINE 2 DU PA

lundi 06 septembre

PASTÈQUE

mardi 07 septembre

vendredi 10 septembre

jeudi 09 septembre Menu Végétarien

WRAP VOLAILLE ET LÉGUMES CROQUANTS

TABOULÉ ORIENTAL

Plat

Entrée



TOMATE FARCIE AU BLÉ ET MOZZARELLA

CONCOMBRE A LA CREME

CHEESEBURGER DU CHEF



Accompagnement

HARICOTS VERTS

BLE



POELEE DE LEGUMES

Fromage ou Produit laitier

FROMAGE

FROMAGE

FROMAGE

FRITES

LAITAGE

Dessert

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

PETIT POT DE GLACE

TARTE AUX
ABRICOTS DU CHEF

LIÉGEOIS CHOCOLAT

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 suspetibles de modifications sous reserve 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 diététicier

SEMAINE 3 DU PA	lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
			Menu Végétarien	
Entrée	CRÊPE JAMBON FROMAGE	DUO MELON PASTÈQUE	TOMATES MOZZARELLA	OEUF MIMOSA
Plat	CURRY DE VOLAILLE LAIT DE COCO	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE	QUICHE A LA COURGETTE ET KIRI	POISSON DU JOUR A LA CREME DE CIBOULETTE
Accompagnement	CAROTTES FONDANTES	POMMES DARPHIN	PENNE BIO	PURÉE DE POMME DE TERRE LOCALE
Fromage ou Produit laitier	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	PETIT POT DE GLACE	FONDANT CHOCOLAT DU	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON



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

SEMAINE 4 DU PA	lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Entrée	MELON	PIZZA MARGARITA DU CHEF	Menu Végétarien EMINCÉ DE CHAMPIGNONS À LA CRÈME	SALADE D'HARICOTS VERTS
Plat	SAUTÉ DE VEAU AU PAPRIKA	CHIPOLATAS	CLAFOUTIS DE LEGUMES	MARÉE DU JOUR BEURRE BLANC
Accompagnement	RIZ BIO AUX LEGUMES	HARICOTS VERTS SAUT	SALADE VERTE	MACARONIS
Fromage ou Produit laitier	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
Dessert	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BISCUIT ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON



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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
			Menu Végétarien	
Entrée	OEUF DUR MAYONNAISE	ROULÉ JAMBON FROMAGE DU CHEF	WRAP COLESLAW	PATE BRETON
Plat	RÔTI DE PORC A LA MOUTARDE	BURGER DE VEAU	LASAGNES ÉPINARDS FROMAGE	FILET DE LIEU DIEPPOISE
Accompagnement	PENNE	TOMATES RÔTIES	SALADE COMPOSÉE	POTIRON BRAISÉ
Fromage ou Produit laitier	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	POT DE GLACE	TARTE POIRE CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON



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

SEMAINE 2 DU PA	lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
			Menu Végétarien	
Entrée	TARTE AU CAMEMBERT	CONCOMBRES A LA CREME	TABOULÉ	DUO DE SAUCISSON
	HAUT DE	CHILI	TARTE PAILLASSON	MARÉE DU JOUR FAÇON
Plat	CUISSE DE POULET	CHILI CON CARNE	POMMES DE TERRE ET POTIRON	BONNE FEMME
	-F-11-0-11-F	D. T. T.	DOMESTICAL STREET	DOWNES WARFIE
Accompagnement	SEMOULE	RIZ	POTIRON À L'AIL	POMMES VAPEUR
Fromage ou Produit laitier	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
Dessert	CRÈME DESSERT	BANANE CRÈME ANGLAISE	TARTE NORMANDE	CORBEIL DE FRUITS DE
Besself	OREME DEGOERT	DATAMAE ONEME ANOBALOE	DU CHEF	SAISON



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

SEMAINE 3 DU PA	lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
		Menu Végétarien	Menu des élèves	
Entrée	SALADE DE POMMES DE TERRE	MUFFIN "DES POUSSINS" (MAÏS)		RILLETTES ET SON TOAST
Plat	FILET DE DINDE LAQUÉE AU COLA	OMELETTE FROMAGE		CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE
Accompagnement	CHOU-FLEUR AU BEURRE SALÉ	FRITES		RIZ AUX LÉGUMES
Fromage ou Produit laitier	L <i>A</i> IT <i>AG</i> E	FROMAGE		FROMAGE
Dessert	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS



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

SEMAINE 3 DU PA	lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
		Menu Végétarien		
Entrée	MOUSSE DE FOIE	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE COLESLAW	POTAGE DU JOUR
Plat	LASAGNES DU CHEF	OMELETTE AU FROMAGE	CUISSE DE POULET ROTIE	QUENELLES DE BROCHET SAUCE AURORE
Accompagnement	14	CAROTTES BIO	JULIENNE DE LEGUMES	RIZ BIO
Fromage ou Produit laitier	FROM <i>AG</i> E	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
Dessert	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT	COOKIES DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON