








RESTAURANT SCOLAIRE

REPAS VÉGÉTARIEN 		FALSE	
lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI MAYONNAISE	POTAGE DE CAROTTES BIO 	TABOULÉ BIO À LA MENTHE 
RAVIOLIS DE BOEUF + RÂPÉ (PLAT COMPLET)	OMELETTE AU FROMAGE	PARMENTIER DE LÉGUMES	POISSON MEUNIÈRE MSC 
--	PETITS POIS ET CAROTTES	--	BROCOLIS À LA BÉCHAMEL
TOMME BLANCHE	EDAM	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	YAOURT AROMATISÉ	ÉCLAIR À LA VANILLE

Végé: Filet de colin sauce
citron

Végé: pané fromagé

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 




Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api


RESTAURANT SCOLAIRE

	REPAS VÉGÉTARIEN 	FAJITAS PARTY	
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
SALAMI ET CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE VERTE	CRÊPE AU FROMAGE
CRÉPINETTE DE PORC SAUCE DIJONAISE	MERGUEZ	FAJITAS (ÉGRÉNÉ DE BOEUF, MAIS ET SAUCE TOMATE À LA MEXICAINE) (PLAT)	FILET DE LIEU MSC SAUCE AURORE 
POLENTA	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	--	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
SAINT NECTAIRE AOP	SAINT MÔRET BIO 	CHANTENEIGE	CAMEMBERT
ILE FLOTTANTE	COMPOTE	CAKE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON

Végé: pané fromagé

Légende :

Produits Bio  Produits Pêche durable 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



api

RESTAURANT SCOLAIRE

REPAS VÉGÉTARIEN

NÉE DU FRAIS ET DU I

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
COLESLAW	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE
BOLOGNAISE DE LENTILLES (PLAT COMPLET) 	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU CUMIN 	SAUCISSE LOCALE 	POISSON PANÉ MSC 
--	POÊLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON
SAINT PAULIN	BRIE	CANTADOU	VACHE PICON
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	LIÉGEOIS À LA VANILLE

Végé: Brandade de poisson

Végé: filet de colin sauce ciboulette

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produit Local









Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

RESTAURANT SCOLAIRE

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SALADE DE POMMES DE TERRE ARLEQUIN	POMELOS + SUCRE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE RADIS
AIGUILLETES DE POULET FAÇON TAJINE 	TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS (PLAT COMPLET)	NUGGETS DE VOLAILLE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 
SEMOULE BIO 	--	PETITS POIS ET CAROTTES	PÂTES
GOUDA	PETIT MOULÉ NATURE	EMMENTAL BIO 	SAINT MÔRET
FLAN NAPPÉ CARMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

Végé: filet de lieu sauce provençale

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produit Local







Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

RESTAURANT SCOLAIRE

		REPAS VÉGÉTARIEN 	
lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATES	SAMOSSA AUX LÉGUMES	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN
CUISSE DE POULET	SAUCISSE KNACKI 	LASAGNES VÉGÉTARIENNES (PLAT COMPLET) 	POISSON MSC MEUNIÈRE 
NAVETS À LA CRÈME	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	--	CAROTTES PERSILLÉES
CAMEMBERT	CHÈVRE	MIMOLETTE	TARTARE NATURE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN	FLAN AU CHOCOLAT

Végé: cassolette de poisson aux crevettes

Végé: nuggets de poisson

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produit Local






Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
COLESLAW	ROSETTE	NAVETS RÂPÉS VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE LENTILLES ET ÉCHALOTES
SAUTÉ DE PORC SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	CORDON BLEU DE DINDE 	BOULETTES DE BOEUF SAUCE AU PAPRIKA 	CROC FROMAGE	FILET DE COLIN SAUCE NANTUA 
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS	PÂTES + RÂPÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	BROCOLIS PERSILLÉS	PETITS POIS
CAMEMBERT	CANTADOU	PETIT MOULÉ NATURE	EMMENTAL	COULOMIERS
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	TARTE AUX POMMES

Végé: filet de lieu msc +
citron

Végé: tarte saumon et
ciboulette

Végé: filet de colin au jus

Légende :

Produits Bio



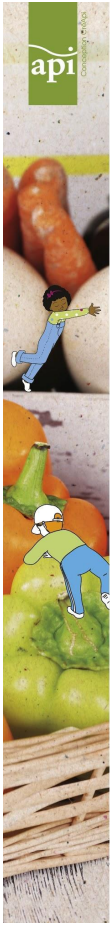
Produits Pêche durable



Produit Local










Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

RESTAURANT SCOLAIRE

	REPAS VÉGÉTARIEN 		REPAS DE NOEL	
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE DE FRAMBOISE	OEUF DUR ET MAYONNAISE	MOUSSE DE CANARD	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE À LA MENTHE
BOULETTES D'AGNEAU	RIZ, POTIRON ET EMMENTAL FAÇON RISOTTO (PLAT COMPLET) 	RÔTI DE PORC SAUCE CHASSEUR	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE AUX MARRONS	BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE 
COQUILLETES BIO 	--	SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE DAUPHINES	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
BRIE	EMMENTAL BIO 	TOMME NOIRE	SAINT NECTAIRE	CANTAL
FRUIT DE SAISON	FLAN À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	DESSERT DE NOEL	MOUSSE AU CHOCOLAT

Végé: filet de colin sauce aurore

Végé: pané fromagé

Végé: filet de colin sauce crustacés

Légende :

Produits Bio  Produits Pêche durable 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.