MENUS DU 2 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE 2021

Légende : BIO · PRODUIT REGIONAL · Produits labellisés · Sans viande

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 sept.	jeudi 2 sept.	vendredi 3 sept.
			Betteraves rouges Bio Haricots verts Bio Aiguillettes de poulet sauce suprème Pommes de terre rissolées Gouda melon ou fruit de saison	Carottes râpées Bio Concombre bio Spaghettis bolo Emmental râpé Eclair chocolat ou vanille
lundi 6 sept.	**mardi 7 sept.**	**mercredi 8 sept.**	**jeudi 9 sept.**	**vendredi 10 sept.**
Pastèque Melon Chipolatas Lentilles bio Tomme bio Nappé caramel ou liégeois	Salade de coeur de palmier, tomates et maïs Salade verte Crousti fromage Pommes de terre vapeur Yaourt sucré bio Fruit de saison	Salade verte Boulettes d'agneau à l'oriental Semoule Bio Fromage Compote de fruits	Concombre Radis roses Filet de merlu MSC sauce citronnée Ratatouille Carré de Ligueil Tarte aux fruits	Charcuterie au choix Emincé de boeuf Carottes Bio Brie de Meau AOP Fruit de saison
lundi 13 sept.	**mardi 14 sept.**	**mercredi 15 sept.**	**jeudi 16 sept.**	**vendredi 17 sept.**
Melon jaune Pastèque Filet de poisson meunière Petits pois Emmental Bio Crème dessert Bio au choix	Radis roses Concombre Jambon chaud Purée de pommes de terre Fromage fondu Fruit de saison	Salade de riz Steak haché sauce barbecue Brocolis Fromage blanc sucré Tarte aux fruits	Taboulé Salade de maïs Tarte au fromage Salade verte St Paulin Mousse au chocolat / Liégeois	Tomate mozza Salade de haricots rouges Carbonade provençale Pâtes Bio Fournol Compote de fruits au choix
lundi 20 sept.	**mardi 21 sept.**	**mercredi 22 sept.**	**jeudi 23 sept.**	**vendredi 24 sept.**
Macédoine de légumes Oeuf dur Blanquette de volaille Riz Bio Yaourt fraise bio Fruit de saison	Concombre Céleri vinaigrette Torttelinis ricotta épinard Fromage fondu Crème dessert au choix	Salade de tomate basilic Filet de cabillaud MSc sauce hollandaise Blé Fromage Fruit au sirop	Courgettes râpées Salade verte Sauté de porc Rouge sauce miel citron Semoule Bio Camembert Bio Pomme ecoverger responsbale	Salade de pâtes bio au surimi Piémontaise Rôti de boeuf Purée de potiron Tomme blanche Pâtisserie
lundi 27 sept.	**mardi 28 sept.**	**mercredi 29 sept.**	**jeudi 30 sept.**	**vendredi 1 oct.**
Céleri remoulade Salade de thon Filet de poisson MSC crème moutarde Boulgour Bio Edam Crème dessert Bio au choix	Feuille de chène Chou blanc Tartiflette végé Yaourt nature sucré Fruit de saison	Chou rouge Pâtes bio à la carbonara Fromage Liégeois	Entrée chaude Poulet sauce crémeuse Purée de brocolis Tomme noire Fruit Bio	Carottes râpées Bio Surimi Sauté de boeuf à l'ancienne Flageolets Munster AOP Compote de fruits au choix
lundi 4 oct.	**mardi 5 oct.**	**mercredi 6 oct.**	**jeudi 7 oct.**	**vendredi 8 oct.**
Chou blanc Carottes râpées Filet de poisson pané Riz Bio Mimolette Crème dessert Bio	Betteraves bio Colesalw Cheess-burger Frites au four yaourt nature Fruit de saison	Oeuf dur mayo Rôti de porc Choux fleurs Fromage Salade de fruits	Salade verte Salade de tomates Curry de pois chiche au lait de coco riz bio et patate douce Brie AOP Compote de fruits	Concombre Céleri remoulade Emincé de boeuf Carottes Fromage fondu Pâtisserie
lundi 11 oct.	**mardi 12 oct.**	**mercredi 13 oct.**	**jeudi 14 oct.**	**vendredi 15 oct.**
Colesalw Fenouil au miel Cordon bleu Purée de potiron St Nectaire AOP Crème dessert bio	Salade composée Radis roses Lasagne de légumes Comté AOP Fruit de saison	Pamplemousse au sucre Bouchée à la reine Riz Bio Fromage Compote de fruits	Salade de maïs Poireaux vinaigrette Sauté de boeuf Haricots verts Bio Brie Pâtisserie	Carottes râpées Chou rouge Filet de colin à l'échalote Epinard PDT Fromage blanc Banane
lundi 18 oct.	**mardi 19 oct.**	**mercredi 20 oct.**	**jeudi 21 oct.**	**vendredi 22 oct.**
Radis roses Betteraves rouges Bio Filet de poisson meunière Ratatouille Munster AOP Fruit de saison	Salade verte Salade de haricots beurre Jambon sauce charcutière Pommes de terre St Paulin Crème dessert au choix	Salade de pâtes Bio Paupiette de veau Petit pois Fromage Compote de fruits	Salade de haricots mungo Salade verte Hachis parmentier à la citrouille Gouda Pâtisserie chocolat	Chou blanc bio Oeuf Haricots rouges à la mexicaine Boulgour bio Fromage Bio Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Barœul, RCS Lille Métropole 477 181 010.