Légende : BIO · PRODUIT REGIONAL · Produits labellisés (MSC, AOP, IGP, HVE) · Sans viande

Menus du 11 Mars au 19 Avril 2024

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Friand au fromage Pilons de poulet texane Poêlée hivernale façon ratatouille Bûchette Fruit de saison BIO	Salade de haricots rouges aux croûtons Riz créole sauce curry aux oeufs durs Tomme Bio Compote de pommes Bio	Pamplemousse au sucre Mac and cheese au cheddar Yaourt nature Bio Clafoutis aux fruits	Salade de betteraves Bio vinaigrette Fricassée de la mer MSC gratinée Pommes vapeur Camembert Bio Fruit de saison Bio
lundi 18 mars	**mardi 19 mars**	**jeudi 21 mars**	**vendredi 22 mars**
Chou blanc râpé aux noix et emmental Petite saucisse aux herbes Lentilles vertes Bio Mimolette Fruit de saison Bio	Rosette Lyonnaise et cornichons Sauté de poulet forestière Brocolis gratinés Fromage fondu Yaourt aux fruits Bio	Salade de haricots verts Curry de légumes aux pois chiches Riz pilaf Yaourt Bio Salade de fruits	Salade de pommes de terre, persil, oignons rouges Filet de Colin MSC sauce crème Fondue d'épinards Bio à l'ail Petit moulé Marbré
lundi 25 mars	**mardi 26 mars**	**jeudi 28 mars**	**vendredi 29 mars**
Saucisson à l'ail Poulet façon Marbella Semoule Bio au beurre Morbier AOP Banane au chocolat	Salade mexicaine Galette d'avoine au curry Chou fleur Bio rôti au paprika Munster AOP Fromage blanc au coulis de fruits	Céleri Bio rémoulade Sauté de boeuf à l'indienne Haricots beurre Emmental Bio Eclair vanille	Chou blanc à la pomme Fish Burger MSC Potatoes Saint-Paulin Fruit de saison Bio
lundi 1 avr.	**mardi 2 avr.**	**jeudi 4 avr.**	**vendredi 5 avr.**
	Concombre bulgare Blanquette de haricots blancs Riz créole Camembert Bio Fromage blanc aux spéculoos	Salade verte vinaigrette Lasagne bolognaise du chef Edam Bio Surprise de Pâques	Thon mayonnaise Waterzoï de Colin MSC Nouilles chinoises Petit suisse Bio Salade de fruits exotiques
lundi 8 avr.	**mardi 9 avr.**	**jeudi 11 avr.**	**vendredi 12 avr.**
Salade verte à l'emmental vinaigrette Steak haché de boeuf Pommes noisettes Cantal AOP Compote de fruits Bio	Asperges blanches mayonnaise Couscous de poulet Semoule Bio Légumes de couscous Fromage fondu Fruit de saison Bio	Salade de maïs Croque fromage Pâtes Bio Chèvre frais Mousse au chocolat	Friand au fromage Filet de Lieu MSC sauce bordelaise Chou-fleur en gratin Gouda Fruit de saison
lundi 15 avr.	**mardi 16 avr.**	**jeudi 18 avr.**	**vendredi 19 avr.**
Radis roses et beurre Pilons de poulet rôti marinés Carottes Bio braisées Edam Bio Liégeois vanille	Salade verte et croûtons Poisson pané MSC au citron Pommes vapeur Tomme Fruit de saison Bio	Concombres aux dès de brebis Tortis sauce au fromage Yaourt nature Bio Cookie	Salade de lentilles Bio vinaigrette Escalope de dinde sauce miel moutarde Epinards Bio à la crème Tartare aux noix Salade de fruits

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.