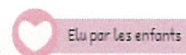


api

Menus du 26 avril au 21 mai 2021

Légende :



Elu par les enfants



Sans viande



Nouveau



Produit régional



Produit bio



Menu végétarien

LUNDI 26 AVRIL	MARDI 27 AVRIL	MERCREDI 28 AVRIL	JEUDI 29 AVRIL	VENDREDI 30 AVRIL
TORTELLINI TOMATE MOZZARELLA SAUCE ITALIENNE VACHE QUI RIT POMME PATISSERIE SECHE	MACEDOINE DE LEGUMES FILET DE POULET SAUCE SUPREME SV : POISSON MARINE RIZ CREOLE BROCOLIS A LA CREME BRIE COMPOTE DE POMMES	CAROTTES RAPEES COLOMBO DE VOLAILLE SAUCE COLOMBO SV : COLOMBO DE POISSON COQUILLETES FROMAGE FRAISES AU SUCRE	RADIS CROC SEL ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE SV : ŒUF DUR SAUCE MORNAY POMMES VAPEURS SALSIFIS A L'AIL GOUDA LIEGEOIS VANILLE CARAMEL	CONCOMBRES VINAIGRETTE POISSON MEUNIERE SAUCE CITRON MINI PENNES TOMME NOIRE GATEAU AU YAOURT MAISON
LUNDI 03 MAI	MARDI 04 MAI	MERCREDI 05 MAI	JEUDI 06 MAI	VENDREDI 07 MAI
SAUTE DE PORC SAUCE PRINTANIERE SV : CREPE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT FLAN VANILLE	SALADE VERTE AU MAÏS OMELETTE AU FROMAGE KETCHUP POMMES RISSOLEES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	COUSCOUS POULET MERGUEZ SV : FALAFELS SEMOULE LEGUMES ORIENTAUX BOUILLON DE LEGUMES FROMAGE YAOURT AROMATISE	CAROTTES RAPEES STEAK HACHE SAUCE POIVRE SV : GALETTE DE SOJA EPINARDS COQUILLETES FROMAGE RAPE VACHE PICON GATEAU BASQUE	ŒUF DUR SAUCE PAPRIKA FILET DE HOKI SAUCE PERSILLADE RIZ PILAF EPINARDS A LA CREME CHANTAILLOU MOUSSE AU CHOCOLAT
LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	MERCREDI 12 MAI	JEUDI 13 MAI	VENDREDI 14 MAI
SALADE VERTE AUX CROUTONS TORTELLINI AU FROMAGE SAUCE TOMATE EDAM CREME DESSERT CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES EMINCE DE BOEUF SAUCE FLAMANDE SV : PANE MOELLEUX FRITES AU FOUR VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC SUCRE	PECHE AU THON FRICADELLE D'AGNEAU SAUCE QUATRE EPICES SV : OMELETTE RIZ ET CAROTTES VICHY FROMAGE TARTE NORMANDE	FÉRIÉ	PONT
LUNDI 17 MAI	MARDI 18 MAI	MERCREDI 19 MAI	JEUDI 20 MAI	VENDREDI 21 MAI
MELON SAUCISSE FUMEE SV : NUGGETS DE BLE LINGOTS DU NORD POMMES VAPEUR MIMOLETTE LIEGEOIS VANILLE	BETTERAVES ROUGES SAUTE DE DINDE SAUCE SUPREME SV : PANE FROMAGER POMMES PINS CARRE DE LIGUEIL COMPOTE DE POMMES	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC FILET DE HOKI SAUCE NANTUA COEUR DE BLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CELERI FRAIS AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES RIZ PILAF COURGETTES A LA CREME SIX DE SAVOIE ECLAIR AU CHOCOLAT	GRATIN DE PATES AU THON ET A LA TOMATE CAMEMBERT FRAISES AU SUCRE MADELEINE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements - Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeil, RCS Lille Métropole 471 144 144

MAJ : 22/04/21