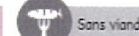
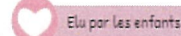


api



Menus du 08 Novembre au 17 Décembre 2021

Légende :



Menu végétarien

| LUNDI 08 NOV. | MARDI 09 NOV. | MERCREDI 10 NOV. | JEUDI 11 NOV. | VENDREDI 12 NOV. | LUNDI 29 NOV. | MARDI 30 NOV. | MERCREDI 01 DEC. | JEUDI 02 DEC. | VENDREDI 03 DEC. |
|--|---|--|--|---|--|---|---|--|---|
| MACEDOINE DE LEGUMES TORTELLINI AU FROMAGE FROMAGE RAPE MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES | VELOUTE DE POTIRON CROUSTY POULET SV : NUGGET'S DE POISSON KETCHUP POMMES NOISETTES TARTARE FRUIT BIO | CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CHIVRY SV : PANE MOELLEUX LENTILLES CUISINEES FROMAGE DU JOUR FROMAGE BLANC AUX FRUITS | FERIE | BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE SV : FALAFELS SEMOULE RATATOUILLE BRIE FRUIT DE SAISON GATEAU MARBRE | MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE BOEUF SAUCE MILANAISE SV : PANE MOELLEUX POTATOES SALSIFIS A LA CREME EDAM FRUIT DE SAISON | ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE SV : STEAK FROMAGER POMMES DE TERRE FONDANTES HARICOTS VERTS CAMEMBERT FLAN CHOCOLAT POMPON NATURE | FRIAND AU FROMAGE TORTELLINI A LA VIANDE SV : TORTELLINI AU FROMAGE FROMAGE RAPE FROMAGE DU JOUR FRUIT DE SAISON | VELOUTE DE CHAMPIGNONS NUGGET'S DE BLE KETCHUP PUREE DE BROCOLIS SAMOS FROMAGE BLANC PULPE | MELI MELO DE CRUDITES PAVE DE HOKI SAUCE LOMBARDE COEUR DE BLE TOMME BLANCHE GATEAU BASQUE |
| LUNDI 15 NOV. | MARDI 16 NOV. | MERCREDI 17 NOV. | JEUDI 18 NOV. | VENDREDI 19 NOV. | LUNDI 06 DEC. | MARDI 07 DEC. | MERCREDI 08 DEC. | JEUDI 09 DEC. | VENDREDI 10 DEC. |
| SALADE NICOISE EMINCE DE BOEUF SAUCE FLAMANDE SV : OMELETTE FRITES AU FOUR SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BUCHE DE CHEVRE FLAN VANILLE CAMEL | POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR CARRE FONDU ECLAIR AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON | BETTERAVES ROUGES HACHIS PARMENTIER SV : BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE DU JOUR COMPOTE DE POMMES HVE | CELERIS FRAIS REMOULADE PALET MONTAGNARD SAUCE MARENGO COQUILLETES VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC SUCRE | VELOUTE DE LEGUMES AUX CROUTONS PAUPIETTE DE VEAU AUX QUATRE EPICES SV : GALETTE DE SOJA PETITS POIS JEUNES CAROTTES EDAM FRUIT DE SAISON | FILET DE POULET A L'INDIENNE SV : BEIGNET DE POISSON JARDINIERE DE LEGUMES VACHE QUI RIT CLEMANTINES MADELEINE | PIZZA AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE CHASSEUR SV : GALETTE DE TOFU POMMES VAPEURS EPINARDS A LA CREME TARTARE COMPOTE POMME-POIRE | BETTERAVES ROUGES PAVE DE POISSON MARINE AU THYM RIZ FROMAGE DU JOUR CREME DESSERT VANILLE | SOUPE A L'OIGNON BOLOGNAISE DE BOEUF SV : BOLOGNAISE DE THON COQUILLETES FROMAGE RAPE EDAM YAOURT NATURE SUCRE | CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE OMELETTE SEMOULE PIPERADE CAMEMBERT ILE FLOTTANTE |
| LUNDI 22 NOV. | MARDI 23 NOV. | MERCREDI 24 NOV. | JEUDI 25 NOV. | VENDREDI 26 NOV. | LUNDI 13 DEC. | MARDI 14 DEC. | MERCREDI 15 DEC. | JEUDI 16 DEC. | VENDREDI 17 DEC. |
| VOYAGE À HAWAÏ SALADE DE CHOU BLANC AUX AGRUMES FILET DE POULET SV : DOS DE COLIN SAUCE HAWAÏENNE RIZ MIMOLETTE TARTE MANGUE ANANAS COCO | VELOUTE DUBARRY CREPINETTE DE PORC SV : STEAK A L'OIGNON POMMES VAPEURS COMPOTE DE POMMES CHANTAILLOU MOUSSE AU CHOCOLAT | CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE SUPREME SV : OEUF DUR SAUCE MORNAY PATES FROMAGE DU JOUR MILLE FEUILLES | COUSCOUS BOULETTES MERGUEZ SV : COUSCOUS DE LA MER SEMOULE LEGUMES ORIENTAUX CARRE DE LIGUEIL YAOURT FERMIER AROMATISE PRINCE CHOCOLAT | OEUF DUR SAUCE PAPRIKA TARTE AU FROMAGE MAISON SALADE VERTE VINAIGRETTE TARTARE FRUIT DE SAISON | CELERIS FRAIS REMOULADE AIGUILLETES DE BLE LENTILLES CUISINEES AUX POIS CHICHES CHANTAILLOU PETITS SUISSES SUCRES | STEAK HACHE SAUCE POIVRE SV : STEAK FROMAGER FRITES SALADE VERTE VINAIGRETTE BRIE FRUIT DE SAISON PALET BRETON | DUO DE HARICOTS EMINCE DE BOEUF SAUCE BOURGUIGNONNE SV : NUGGET'S DE POISSON GRATIN DE PATES FROMAGE DU JOUR FLAN NAPPE CAMEL | JOYEUX NOEL ! MOUSSON DE CANARD SV : MEDAILLON DE SURIMI SAUTE DE VEAU SV : FILET DE SAUMON GRATIN DAUPHINOIS SALADE ICEBERG BABYBEL BUCHE DE NOEL MAISON | VELOUTE DE LEGUMES FILET DE MERLU SAUCE AURORE BOULGHOUR POELEE DE LEGUMES TOMME BLANCHE COMPOTES DE POMMES |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements - Api Restauration, 38r rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Barœul, RCS Lille Métropole 477 181 010.

MAJ : 27/10/2021