



Menus

06 Juin au 07 Juillet 2022



Menu végétarien

LUNDI 06 JUIN	MARDI 07 JUIN	MERCREDI 08 JUIN	JEUDI 09 JUIN	VENDREDI 10 JUIN	LUNDI 27 JUIN	MARDI 28 JUIN	MERCREDI 29 JUIN	JEUDI 30 JUIN	VENDREDI 01 JUILLET
<i>Lundi de Pentecôte</i>	FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE <i>SV : CROC FROMAGE</i> POMMES RISSOLEES HARICOTS BEURRES	CONCOMBRES BULGARES	MELON	MACEDOINE DE LEGUMES	OEUFS DURS SAUCE PAPRIKA	TOMATES CERISES	STEAK HACHE SAUCE POIVRE <i>SV : CREPE AU FROMAGE</i> POMMES RISSOLEES SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE FRAICHEUR	BOULES DE SOJA SAUCE ITALIENNE CŒUR DE BLE POELEE DE LEGUMES
	CAMEMBERT	FILET DE POISSON MEUNIERE MSC SAUCE TARTARE JARDINIERE DE LEGUMES	PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE	SAUTE DE BOEUF LR SAUCE CARBONNADE <i>SV : GALETTE VEGETALE</i> FARFALLES FROMAGE RAPE	SAUTE DE BOEUF LR FACON STROGONOFF <i>SV : PALET MARAICHER</i> COQUILLETES FROMAGE RAPE	SAUTE DE DINDE CERTIFIE SAUCE MARENGO <i>SV : PANE MOELLEUX</i> POMMES PINS SALSIFIS A LA CREME	TOMME NOIRE	ROUGAIL DE SAUCISSE LR <i>SV : ROUGAIL DE POISSON</i> PUREE	GOUDA
	COMPOTE	SAINT PAULIN	DONUT'S AU CHOCOLAT	MIMOLETTE	CAMEMBERT	VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE SUCRE	CHANTENEIGE	TARTE NORMANDE
	PALET BRETON	PRUNE		FROMAGE BLANC	COMPOTE DE POMMES BISCUITEE	CREME DESSERT VANILLE	PETITS BEURRES	NECTARINE	KIWI
LUNDI 13 JUIN	MARDI 14 JUIN	MERCREDI 15 JUIN	JEUDI 16 JUIN	VENDREDI 17 JUIN	LUNDI 04 JUILLET	MARDI 05 JUILLET	MERCREDI 06 JUILLET	JEUDI 07 JUILLET	VENDREDI 08 JUILLET
SALADE VITAMINEE	CELERI REMOULADE	SAUTE DE PORC LR SAUCE BRUNE <i>SV : CREPE AU FROMAGE</i> GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE VINAIGRETTE	LASAGNES AUX LEGUMES SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA	SALADE DE LENTILLES	PASTEQUE	CREPINETTE DE PORC <i>SV : OMELETTE</i> POMMES DE TERRE BOULANGERES CAROTTES ETUVEES	<i>Repas froid</i> MELON	
BLANQUETTE DE VEAU LR <i>SV : POISSON PANE</i> POMMES DE TERRE BROCCOLIS	ROTI DE DINDE LR SAUCE ORLOFF <i>SV : GALETTE DE TOFU</i> PETITS POIS CAROTTES	EDAM	MIMOLETTE	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA CŒUR DE BLE COURGETTES A LA CREME	TORTELLINI AU FROMAGE AOP FROMAGE RAPE	CHEESEBURGER <i>SV : FISH BURGER</i> FRITES AU FOUR KETCHUP	SAMOS	MEDAILLON DE SURIMI - MAYONNAISE SALADE DE PEPINETTES	
SAINT MORET	TOMME BLANCHE	LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	PORT SALUT	BUCHETTE DE CHEVRE	EMMENTAL	CHOU VANILLE	CARRE FRAIS	
YAOURT DE LA FERME DE LA DEFIERE	KIWI	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	TARTE AU FLAN	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	PECHE	CREPE AU SUCRE	
LUNDI 20 JUIN	MARDI 21 JUIN	MERCREDI 22 JUIN	JEUDI 23 JUIN	VENDREDI 24 JUIN	LUNDI 11 JUILLET	MARDI 12 JUILLET	MERCREDI 13 JUILLET	JEUDI 14 JUILLET	VENDREDI 15 JUILLET
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PASTEQUE	FEUILLETE AU FROMAGE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY	CONCOMBRES VINAIGRETTE					
JAMBON BLANC LR <i>SV : SURIMI</i> GRATIN DE PATES A L'ITALIENNE	OMELETTE AU FROMAGE SEMOULE RATATOUILLE	EMINCE DE BOEUF LR SAUCE BOURGUIGNONNE <i>SV : OMELETTE</i> PUREE CRECY	<i>SV : AIGUILLETES DE BLE</i> POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS	POISSON PANE SAUCE CITRON RIZ					
SAMOS	CARRE DE L'EST	EMMENTAL	POINTE DE BRIE	EPINARDS BECHAMEL					
MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC PULPE	ABRICOTS	GATEAU AUX FRUITS MAISON	EDAM					
			PRUNE	FRAISES AU SUCRE					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements - Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59390, à Mons-en-Barœul, RCS Lille Métropole 477 181 010.

MAJ - 30/05/2022