

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Etablissement Maternelle

	Repas végétarien		
lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ ET POIVRONS
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE NATURE	POULET RÔTI AUX HERBES	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
TORTIS	COURGETTES BRAISEES	FRITES	TOMATE ROTIE
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ CREOLE	CAROTTES BRAISEES	BOULGOUR
BRIE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE
YAOURT AROMATISE	DONUT	ROCHER COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Produits Bio #VALEUR!

Produits Pêche durable #VALEUR!

Produits Labellisés #VALEUR!

Produit Local #VALEUR!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Etablissement Maternelle

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PASTEQUE	TABOULE
SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE	ROTI DE PORC AU JUS	PASTA PARTY sauce aux petits pois et mozzarella	COLOMBO DE POISSON
SEMOULE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	COQUILLETES FARINE DE BLE ET DE POIS CHICHES	COEUR DE BLÉ
HARICOT VERT A L'AIL	RIZ PILAF	BROCOLIS AUX OIGNONS	POEELE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE
BUCHE MI CHEVRE	BLEU	ST PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien



Produits Bio #VALEUR!

Produits Pêche durable #VALEUR!

Produits Labellisés #VALEUR!

Produit Local #VALEUR!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Etablissement Maternelle

Repas végétarien ○			
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
ŒUF DUR MAYONNAISE	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
GRATIN DE BOULGOUR ET COURGETTES	PILON DE POULET ROTI MARINE	SAUTE DE BOEUF A L'INDIENNE	CARBONARA DE SAUMON
HARICOTS VERTS ÉTUVÉS	RATATOUILLE	FRITES	COQUILLETES
BOULGOUR	RIZ PILAF	CHOU FLEUR ROTI	COURGETTES BRAISEES
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BRIE	YAOURT NATURE SUCRE
CREME VANILLE	BANANE	QUATRE QUARTS	FRUIT DE SAISON

Produits Bio #VALEUR!

Produits Pêche durable #VALEUR!

Produits Labellisés #VALEUR!

Produit Local #VALEUR!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la Pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Etablissement Maternelle

Repas végétarien			
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	MELON	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	ALLUMETTE AU FROMAGE
OMELETTE AU FROMAGE	CREPE AU FROMAGE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	FILET DE MERLU SAUCE AUX CREVETTES
RIZ MADRAS	EPINARDS A LA CREME	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
PETITS POIS AUX JUS	SEMOULE SAUCE TOMATE		TORTIS
CANTAL	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	YAOURT SUCRE
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTANTE	COOKIE	COCKTAIL DE FRUITS

Produits Bio #VALEUR!

Produits Pêche durable #VALEUR!

Produits Labellisés #VALEUR!

Produit Local #VALEUR!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la Pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Etablissement Maternelle

		Repas végétarien	
lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ	ENDIVES VINAIGRETTE	FLAMMEKUECHE FEUILLETÉE DU CHEF
SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE
POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS	-	TOMATE PROVENCALE
CAROTTES AU OIGNONS JAUNES	RIZ PILAF	COQUILLETES	PUREE
CANTAL	MIMOLETTE	YAOURT NATURE	FROMAGE DE CHEVRE
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Produits Bio #VALEUR!

Produits Pêche durable #VALEUR!

Produits Labellisés #VALEUR!

Produit Local #VALEUR!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Etablissement Maternelle

		Repas végétarien	
lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2023 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE			
RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE COQUILLETTE SAUCE COCKTAIL	CELERI REMOULADE	TOAST GRATINÉ A L'EMMENTAL
PILON DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS	SAUTE DE PORC AU CURRY	CRUMBLE AU CHEVRE, COURGE ET CAROTTES	MOUSSAKA
FRITES	COURGETTES BRAISEES	RIZ CREOLE	-
PIPERADE	SEMOULE	BROCOLIS A L'AIL	COEUR DE BLÉ
BRIE	EMMENTAL	TOMME NOIRE	YAOURT SUCRE
COMPOTE DE POMME	CREME CHOCOLAT	GÂTEAU A LA BANANE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la Pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Produits Bio #VALEUR!

Produits Pêche durable #VALEUR!

Produits Labellisés #VALEUR!

Produit Local #VALEUR!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Etablissement Maternelle

Repas végétarien		Repas Halloween	
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
BOULETTES DE SOJA SAUCE THAI AU BASILIC	SAUTE DE BOEUF FACON GRAND MÈRE	DES P'TITES BETES DANS L'ASSIETTE (coquillettes facon risotto au chorizo)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
SEMOULE	BOULGOUR	LA CERVELLE DE FRANKENSTEIN(chou fleur roti entier glacé au ketchup et paptika fumé)	HARICOTS VERTS A L'ETUVÉ
LEGUMES DU TAJINE	POTIMARRON ROTI	POLENTA	PENNE
BÛCHE MI-CHEVRE	ST PAULIN	YAOURT SUCRE	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	GATEAU A LA CAROTTE ET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la Pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Produits Bio #VALEUR!

Produits Pêche durable #VALEUR!

Produits Labellisés #VALEUR!

Produit Local #VALEUR!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.