



PRODUIT BIO

Repas orange, le 24 janvier



PRODUIT LABELLISÉ

Menu kebab, le 7 février

Jeudi, dégustons la galette !

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Salade iceberg vinaigrette à l'échalote	Potage de potiron	Betteraves bio vinaigrette au xérès	Carottes râpées bio régionales vinaigrette	Pâté de campagne* Label Rouge/ terrine de poisson
Boulettes végétariennes sauce tomate	Rôti de porc* Label Rouge /galette végétarienne sauce diable	Filet de saumon MSC sauce à l'oseille	Oeufs durs sauce napolitaine	Sauté de dinde FR/ filet de colin MSC sauce champignons
Semoule bio	Pommes rissolées	Riz bio	Coquillettes bio	Jardinière de légumes
Bûchette de lait mélangé	Yaourt sucré	Suisse sucré	Emmental bio râpé	Saint Paulin
Crème dessert vanille	Compote pomme ananas/ biscuit	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Céleri râpé vinaigrette façon cocktail	Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette	Potage de légumes verts	Chou rouge râpé vinaigrette	Cake au Maroilles AOP du chef
Gratin de gnocchis au potiron et fromage à raclette	Poisson Blanc meunière MSC et citron	Aiguillettes de poulet FR/ pavé de merlu MSC sauce curcuma	Pané végétal au fromage	Paupiette de veau FR/ paupiette de poisson sauce moutarde
Yaourt régional aromatisé	Brocolis béchamel	Carottes CE2/ boulgour	Béjaronis bio	Potatoes
Biscuit	Petit moulé nature	Camembert bio	Brie	Suisse sucré
	Fruit de saison	Eclair chocolat	Flan nappé caramel	Fruit de saison

Vendredi, on passe à l'orange !

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Taboulé	Friand au fromage	Endives vinaigrette au miel	Saucisson à l'ail* et cornichon/ oeuf dur mayonnaise	Velouté de carottes aux 4 épices, emmental bio râpé/ croûtons
Tortellinis au fromage	Galette végétarienne sauce aux oignons	Sauté de porc* Saveur en Or/ poisson blanc au four sauce paprika	Dos de colin d'Alaska MSC sauce dieppoise	Emincé de filet de poulet/ boulettes végétariennes sauce au cumin
Pont l'évêque AOP	Petits pois	Blé pilaf	Riz bio	Purée de pommes de terre butternut
Crème dessert au chocolat	Camembert AOP	Saint Morêt bio	Yaourt sucré	Mimolette
	Fruit de saison	Crème caramel	Fruit de saison	Tarte à la patate douce et caramel

Vendredi, vive les crêpes !

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Betteraves bio vinaigrette	Macédoine vinaigrette au fromage blanc	Brocolis vinaigrette	Tarte au fromage du chef	Carottes râpées bio régionales vinaigrette à l'orange
Quenelles natures sauce aurore	Gratin aux lardons* de porc façon tartiflette/ gratin de pommes de terre au fromage	Bolognaise végétarienne	Rôti de dinde/ filet de hoki MSC sauce aux olives	Poisson pané 100% filet MSC et citron
Semoule bio	Yaourt sucré	Coquillettes bio	Flageolets	Chou fleur CE2/ pommes de terre béchamel
Saint nectaire AOP	Yaourt sucré	Tomme noire IGP	Gouda bio	Coulommiers
Compote fraîche pomme bio mangue	Biscuit	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Crêpe sucrée

Vendredi, c'est kebab party !

lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Crêpe aux champignons	Haricots verts bio vinaigrette	Mélange de carottes bio régionales et panais râpé vinaigrette façon cocktail	Potage de potimarron bio régional	Salade iceberg vinaigrette
Saucisse fumée*/ roulé végétal	Tortillas de pommes de terre emmental	Boulettes au boeuf/ boulettes végétariennes sauce façon carbonade	Filet de saumon MSC sauce ciboulette	Pain pita, lamelles végétariennes et sauce blanche
Lentilles bio au jus		Petits pois	Tortis bio	Frites au four
Suisse sucré	Bûchette de lait mélangé	Verre de lait bio	Emmental bio râpé	Saint paulin
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Gâteau pomme cannelle	Fruit de saison	Milk shake Banane bio chocolat

lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Friand au fromage	Carottes râpées bio régionales vinaigrette aux fines herbes	Salade verte vinaigrette	Chou fleur CE2 sauce façon cocktail	Macédoine vinaigrette balsamique
Cordon bleu/ pané végétal au fromage	Encornets de calamars sauce provençale	Hachis parmentier de boeuf/ parmentier au fromage	Nuggets de blé sauce aux oignons	Chili sin carne
Haricots verts bio persillés	Samosa bio		Frites/ mayonnaise	Riz bio
Camembert AOP	Coulommiers	Gouda bio	Suisse sucré	Tomme grise
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé régional	Gâteau à la vanille du chef	Fruit de saison

Fétons mardi gras !

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
Chou rouge vinaigrette moutarde à l'ancienne	Mélange de betteraves bio et maïs vinaigrette	Céleri râpé vinaigrette fromage blanc et ciboulette	Oeuf dur mayonnaise	Pizza du chef
Sauté de porc* saveur en or/ filet de colin MSC	Boulettes végétariennes sauce au cumin	Émincé de cuisse de poulet sauce tomate/ nuggets de blé	Bolognaise de lentilles bio	Pavé de merlu MSC sauce citron
Purée de pommes de terre	Carottes CE2 à l'étuvée	Riz bio	Macaronis bio	Gratin de chou fleur CE2/ pommes de terre
Camembert bio	Yaourt sucré	Tomme blanche	Saint nectaire AOP	Petit moulé nature
Crème dessert chocolat	Beignet choco noisette	Compote pomme/ biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison



API RESTAURATION

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010
Cuisine Centrale : 1 rue Henri Hénon - P.A Henry Potez 80 300 ALBERT