Menus du 12 mai au 4 juillet 2025

Légende :

Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MAI DU 12 AU 16	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	TOMATE ET VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF SAINT PAULIN (à portionner) COMPOTE DU CHEF POMME BIO ET FRAISE (à portionner)	OEUF DUR ET MAYONNAISE JAMBON BLANC* MINI-FARFALLES EMMENTAL BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, ET MAÏS VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE AU PAPRIKA BEIGNETS DE CHOU-FLEUR VERRE DE LAIT BIO FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE POISSON PANÉ MSC ET CITRON MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL SAINT-MORÊT BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)
MAI DU 19 AU 23	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) NECTARINE	MELON (à portionner) POMMES DE TERRE AU FROMAGE CHANTENEIGE POMME AU CARAMEL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO GOUDA (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE CHORIZO RATATOUILLE SUISSE FRUITÉ "CARROT CAKE" DU CHEF (à portionner) (Dessert proposé par l'école de Courlandon)	SALADE VERTE VINAIGRETTE BURGER (pain burger, steak haché de boeuf, ketchup) POTATOES ET KETCHUP CHEDDAR EN TRANCHE SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
MAI DU 26 AU 30	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) AIGUILLETTES DE POULET SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) COMPOTE POMME ABRICOT	MELON (à portionner) POISSON PANÉ PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC SUCRÉ	PONT DE L'ASCENSION	
JUIN DU 2 AU 6	COLESLAW VINAIGRETTE FILET DE LIEU SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO EMMENTAL BIO (à portionner) ÉCLAIR AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE RIZ BIO SAINT PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	RILLETTES DE THON COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ SUISSE FRUITÉ PASTÈQUE (à portionner)	CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME PETITS POIS KIRI ABRICOT
JUIN DU 9 AU 13	JOUR FÉRIÉ	MELON (à portionner) BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) PURÉE DE POMMES DE TERRE FRIPON SUISSE FRUITÉ	SALADE DE PERLES, TOMATES, MAÏS ET VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE RATATOUILLE MIMOLETTE (à portionner) BANANE BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNE AUX LÉGUMES YAOURT BIO SUCRÉ COMPOTE POMME BIO-CAROTTE DU CHEF (à portionner)	RADIS ROSES ÉMINCÉS ET VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (local) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY DUO DE CAROTTES (jaunes et oranges) EDAM BIO (à portionner) DONUTS
JUIN DU 16 AU 20	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE COLIN SAUCE CITRON PETITS POIS SUISSE FRUITÉ MELON (à portionner)	REPAS FROID *CONCOMBRE VINAIGRETTE* *SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE* *TOMME BLANCHE (à portionner)* *LIÉGEOIS CHOCOLAT*	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE MACARONIS BIO BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner) ABRICOT	RADIS ROSES ET BEURRE FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA HARICOTS BEURRE COMTÉ AOP (à portionner) GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE À LA VANILLE DU CHEF (à portionner)	ROUGE DE PLAISIR... TOMATE VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BARBECUE RIZ BIO TOMATÉ BABYBEL FRAISE
JUIN DU 23 AU 27	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE AU THYM PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	CRÊPE AU FROMAGE AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU CURRY CAROTTES VICHY SAINT-NECTAIRE (à portionner) SUISSE SUCRÉ	TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RATATOUILLE EMMENTAL (à portionner) GAUFRE DE LIÉGE	MELON (à portionner) LASAGNES DE BOEUF VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)
JUILLET DU 30 JUIN AU 4 JUILLET	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET TOMATE VINAIGRETTE PANÉ FROMAGER PETITS POIS CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL HARICOTS VERTS BIO À L'AIL CHANTENEIGE TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE TORSADES À LA BOLOGNAISE DE BOEUF SAINT PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME PÊCHE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE KNACK DE VOLAILLE, MAYONNAISE POMMES DE TERRE NOISETTE TOMME NOIRE IGP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	REPAS FROID *SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHON* *SALADE DE PERLES, THON, TOMATE ET MAÏS* *SUISSE FRUITÉ* *PASTÈQUE (à portionner)*

BONNES VACANCES À TOUS...

MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

** Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les menus sans porc*

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne – ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS