

la villedieu du clain

Menu du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18
Septembre

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
 Melon	 Toast gratiné à l'Emmental	Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	 Tomates , Vinaigrette	 Haricots beurre au persil , Vinaigrette balsamique
 Falafels , Sauce blanche	Cuisse de poulet rôti aux herbes	Nuggets au poisson	 Lasagnes au saumon du chef	 Omelette BIO
 Boulgour BIO	 Ratatouille BIO du chef	 Choux-fleurs à la crème	 Salade verte , Vinaigrette balsamique	 Frites
Camembert	 Fromage blanc nature	Bûchette au lait mélange	Tomme grise	Saint Paulin
 Crème caramel du chef	 Fruit de saison	 Pomme au four à la cannelle	 Salade de fruits du chef	 Éclair au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

la villedieu du clain

Menu du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25
Septembre

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	 Melon	 Concombres , Vinaigrette	 Carottes râpées à la vinaigrette	Pâté de campagne
Rôti de porc BIO	Tajine de poulet aux abricots	Émincé de dinde , Sauce à la crème	 Sauce arrabiata aux pois chiches	Brandade de colin MSC
 Petits pois BIO au jus	 Légumes tajine  Semoule BIO	 Haricot beurre vapeur	 Macaronis BIO	 Salade verte
Cantal AOP	Tomme blanche	Produit laitier	Emmental	 Suisse sucré
 Fruit de saison	Crème du chef au chocolat et aux framboises	 Pain perdu caramélisé du Chef	 Ile flottante du chef	 salade de fruits BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
 Tomates , Vinaigrette	 Salade de lentilles BIO à l'échalote	Rillettes de colin MSC	 Salade de riz, maïs et œufs durs , Vinaigrette	 Concombres sauce bulgare
Sauté de porc , Sauce curry coco	Gratiné de la mer au colin MSC	Saucisse de volaille	 Cordon bleu végétarien	Pasta party bolognaise au boeuf BIO
 Flageolets à l'ail	 Ratatouille BIO du chef	 Pommes de terre au four	 Haricots verts BIO	 Salade verte , Vinaigrette balsamique  Spaghetti BIO
 Yaourt BIO à la vanille	Mimolette	Tomme blanche	Saint Paulin	Bûchette au lait mélange
 Compote	 Crumble de fruits rouges	 Fruit de saison	 Pomme BIO au four	 Cône glacé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
 Taboulé (semoule HVE)	 Concombres BIO , La Verde	 Betteraves	 Salade espagnole	Saucisson à l'ail
Sauté de dinde BIO , Sauce forestière	 Bruschetta à la tomate, à la mozzarella et au basilic	Saucisse de volaille	Boulettes au bœuf BIO	Colin MSC meunière
 Poêlée de poivrons et courgettes BIO	 Salade verte , Vinaigrette balsamique	 Ecrasé de pommes terre du chef à l'ail	 Brunoise de légumes  Riz BIO	 Gratin d'épinards bio
Emmental	Camembert BIO	Brie	 Yaourt local au lait fermier sucré BIO	Tomme noire
 Pot de glace	 Yaourt BIO LOCAL aux fruits	 Liégeois à la vanille du chef	 Fruit de saison	 Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre

				HALLOWEEN	
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre	
 Coleslaw purple (carotte BIO et chou rouge BIO)	 Focaccia au Brie	 Salade de haricots verts	 Oeuf dur à la mayonnaise et à la betterave	 Entrée	
 Chili sin carne pois BIO	Blé Bio à la volaille et au parmesan AOP façon risotto	Hachis Parmentier du chef	Hot Doigt (Hot Dog Halloween) , Sauce tomate et cornichon	Plat principal	
 Riz BIO pilaf	 Purée de potimarron BIO	 Salade verte , Vinaigrette balsamique	 Frites fraîches		
 Fromage blanc nature	Saint Paulin	Gouda	 Yaourt BIO LOCAL aux fruits	Produit laitier	
 Ile flottante	 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison	Cupcake monstrueux à la confiture d'abricot	 Dessert	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 19 Octobre au Vendredi 23 Octobre

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
 Carottes râpée BIO à la pommes BIO	 Salade verte , Vinaigrette	Mortadelle , Cornichons	 Betteraves , Vinaigrette	 Salade de pommes de terre BIO
Pasta party bolognaise au boeuf BIO	 Burritos de légumes et émincé végétal	 Pizza tomate mozzarella	Sauté de poulet Tex Mex	Filet de colin MSC au citron
 Macaronis BIO	 Pommes de terre sautées  Fondue d'épinards à l'ail	 Salade verte	 Carottes braisées  Semoule BIO	 Haricots beurre à l'ail  Riz BIO créole
Emmental	Tomme noire	Camembert	 Yaourt BIO aux fruits	Bûchette au lait mélange
 Fruit de saison	 Coupe à la banane et au chocolat	 Fruit de saison	Tarte au chocolat du chef	 Liégeois bananes BIO verdé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

la villedieu du clain

Menu du Lundi 26 Octobre au Vendredi 30 Octobre

Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
 Chou blanc BIO aux poires , Vinaigrette	Saucisson à l'ail	 Betteraves , Vinaigrette	 Carotte BIO au cumin , Vinaigrette	 Baguette façon pizza aux poivrons confits et à la mozzarella
 Sauce kebab à l'émincé végétal	Sauté de dinde façon vallée d'Auge	Saucisse de volaille	Blé BIO au jambon et parmesan AOP façon risotto	Filet de colin MSC , Sauce aux herbes fraîches et ail
 Gratin de brocolis à la béchamel  Pennes BIO	 Courgettes braisées  Pommes de terre à la boulangères	 Flageolets à l'ail	 Salade verte , Vinaigrette	 Gratin d'épinard  Semoule BIO
Brie	Édam	Tomme blanche	Mimolette	 Yaourt local au lait fermier sucré BIO
 Crumble aux pommes du chef	 Fruit de saison	 Riz au lait	Petit fantôme craquant	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.