Menus du 2 novembre au 18 décembre 2026

Légende :

Produit local et/ou régional — BIO — Produits ou ingrédients labellisé

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Novembre	06/11/26 au 02/11/26	Salade verte et vinaigrette Lasagnes au boeuf Camembert BIO (Découpe) Crème dessert chocolat	Pizza au fromage (Découpe) Emincé de cuisse de poulet sauce aux oignons Petits pois CE2 et carottes HVE (locales) Yaourt nature Bio Kiwi	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette Rôti de porc* (issu de porc LR) sauce curcuma Semoule BIO Tomme noire IGP (Découpe) Compote fraîche pommes BIO crème de marron	Macédoine de légumes BIO mayonnaise Coquillettes BIO sauce napolitaine et emmental râpé BIO Cantal AOP (Découpe) Banane BIO	Brocolis vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Chou fleur CE2 béchamel Vache qui rit BIO Gâteau d'anniversaire poire - chocolat du chef (Découpe)
	13/11/26 au 09/11/26	Celeri râpé HVE (local) vinaigrette façon rémoulade Tortellonis tomate mozarella BIO sauce crème Fromage blanc sucré Salade de fruits au sirop	Salade verte et vinaigrette Boudin blanc* IGP de Rethel (local) Purée de pommes de terre (locales) et potiron Caprice des Dieux (local) (Découpe) Fruit de saison BIO	FÉRIÉ Jour de l'Armistice 	Oeuf dur et mayonnaise Dos de colin d'alaska MSC sauce tomate Pâtes Casaresses (locales) Edam BIO (Découpe) Pomme (locale)	Taboulé (semoule bio) Rôti de dinde HVE sauce aux Herbes de Provence Haricots verts BIO ail et persil Cantal AOP (Découpe) Compote pomme banane
	20/11/26 au 16/11/26	Mélange de carotte HVE (locales) et chou râpé sauce mayonnaise Filet de colin MSC façon tajine Semoule BIO Coulommiers (Découpe) Fromage blanc sucré	Betteraves BIO vinaigrette Paupiette au veau sauce au paprika Brocolis et pommes de terre (locales) à la béchamel Yaourt brassé sucré (local) Poire	Tarte au fromage (Découpe) Sauté de dinde sauce au cumin Carottes HVE (locales) Samos Clémentine	Cœurs de palmier vinaigrette Omelette BIO Petits pois CE2 au bouillon Gouda BIO (Découpe) Beignet chocolat noisette	Salade verte vinaigrette Saucisse de Toulouse* Pommes de terre rissolées Carré de Ligueil Compote fraîche pommes Bio ananas
	27/11/26 au 23/11/26					Bar à entrée Atelier ***Salade verte, vinaigrette, et croûtons***
		Céleri râpé HVE (local) vinaigrette façon cocktail Émincé de cuisse de poulet sauce chasseur Pommes noisettes Tomme blanche BIO (locale) (Découpe) Fruit de saison	Oeuf dur et mayonnaise Chili sin carné (riz bio) Mimolette (Découpe) Banane bio	Taboulé (semoule BIO) Filet de poisson pané MSC Chou fleur CE2 à la béchamel St Nectaire AOP (Découpe) Flan nappé caramel	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette Boulettes Ardennaises* (boeuf, porc, pommes de terre) (locales) Haricots beurres persillés Yaourt sucré Bio Brownies (noix de pécan) (Découpe)	Jambon blanc* (issu de porc LR) froid Coquillettes BIO Emmental BIO râpé Poire
Décembre	04/12/26 au 30/11/26	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Filet de colin MSC sauce citron Haricots verts BIO persillés Caprice des Dieux (local) (Découpe) Pomme (locale)	Pizza au fromage (Découpe) Sauté de boeuf sauce façon Bourguignon Carottes rondelles HVE (locales) Chanteneige BIO Clémentine	Betteraves BIO vinaigrette Saucisse de Strasbourg* Mélange de lentilles Bio (locales) et carottes Suisse fruité Kaki	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette Parmentier de butternut à l'égrainé végétal de pois BIO Emmental (Découpe) Yaourt aromatisé	Salade verte et vinaigrette Rôti de dinde HVE sauce tex Mex Riz BIO Camembert BIO (Découpe) Compote fraîche pommes BIO biscuitée
	11/12/26 au 07/12/26	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette Filet de Colin MSC sauce tomate Semoule BIO Brie en pointe (Découpe) Crème dessert vanille (locale)	Rillettes de thon Boudin blanc* IGP de Rethel (local) Purée de pommes de terre (locales) et potiron Cantal AOP (Découpe) Kiwi BIO	Macédoine de légumes BIO vinaigrette Emincé de poulet sauce Napolitaine Haricots beurres persillés Suisse fruité Gâteau d'anniversaire du chef à l'ananas (Découpe)	Salade verte vinaigrette Fusilis BIO à la bolognaise Emmental râpé Orange BIO	Chou fleur vinaigrette CC Gratin de pommes de terre (locales) au fromage à tartiflette Gouda BIO (Découpe) Clémentine
	18/12/26 au 14/12/26	Mélange de carottes HVE locales et chou blanc vinaigrette Sauté de porc* sauce moutarde Pommes de terre sautées Camembert BIO (Découpe) Compote pomme passion	Lentilles Bio (locales) vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'orange Haricots verts BIO à l'ail Edam (Découpe) Fruit de saison Bio	Taboulé (semoule bio) Cordon bleu de dinde FR Carottes HVE (locales) Yaourt aromatisé Banane	Menu de Noël 	Salade verte vinaigrette Lasagne de légumes BIO Mimolette Bio (Découpe) Yaourt brassé sucré (local)

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

**Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas 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