

# MIDI. RESTAURANT PRIMAIRE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## C'est la rentrée

## Repas Végétarien



## repas à thème LE MEXIQUE

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Betterave Salade de penne aux épices	Melon Salade Niçoise	Concombre vinaigrette Rillettes cornichon	Salade Mexicaine Duo de haricots rouges & maïs
<b>Boulettes au boeuf</b> <b>Chipolatas</b> <b>Courgettes braisées</b> <b>Frites</b>	<b>Tajine de légumes aux fruits secs</b> <b>Galette de légumes</b> <b>Semoule</b> <b>Poêlée de légumes</b>	<b>Sauté de boeuf local aux olives</b> <b>Rôti de porc local aux herbes</b> <b>Haricots blancs</b> <b>Carottes vichy</b>	<b>Chili con carne</b> <b>Riz aux maïs et haricots rouges</b> <b>Poêlée Mexicaine</b>
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Glace Compote de fruits	Corbeille de fruits Salade de fruits	Abricot au sirop Crème caramel	Gateau mexicain au maïs Corbeille de fruits

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés





Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# MIDI. RESTAURANT PRIMAIRE


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

*Nos chefs cuisinent pour vos enfants*

## Repas Végétarien

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Salami Danois Salade de tomates aux olives	Salade Marco-Polo Lentilles vinaigrette	Salade Strasbourgeoise Céleri rémoulade	Emietté de thon vinaigrette Taboulé
<b>Gnocchis gratinés</b> Curry de légumes et pois chiches Feuille de chêne vinaigrette Poêlée de carottes et courgettes	<b>Sauté de poulet à la crème</b> Colin scs aneth Boulgour Aubergines roties	<b>Rougail saucisse</b> Emincé de boeuf local aux poivrons  coquillettes Chou fleur au jus	<b>Boulettes au veau sauce ketchup</b> Pêche du jour Pommes vapeurs Epinards à la crème
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Crème à la vanille Corbeille de fruits	Beignet au chocolat Corbeille de fruits	Glace Ananas rôtis au miel	Clafoutis Crème au caramel

Produits Bio 


Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# MIDI. RESTAURANT PRIMAIRE



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

*Bas carbone*

Repas végétarien 

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Salade du pêcheur Chou-fleur sauce tartare	Rillettes cornichon Carottes râpées	Gaspacho tomate au basilic Pousse de soja vinaigrette	Feuilleté hot dog Oeuf dur mayonnaise
<b>Escalope Viennoise</b> <b>Sauté de veau local</b>  <b>Torsades</b> <b>Gratin de légumes</b>	<b>Filet de lieu scs Hollandaise</b> <b>Echine de porc local</b>  <b>Poêlée de légumes</b> <b>Riz</b>	<b>Oeufs à la florentine</b> <b>Boulettes de soja tomate</b> <b>Epinards béchamel</b> <b>céréales aux petits légumes</b>	<b>Saucisse de toulouse</b> <b>Pêche du jour</b> <b>Mogettes</b> <b>Haricots plats</b>
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Liégeois chocolat Fromage blanc à la confiture	Compote de pommes Quatre quart	Corbeille de fruits Tarte aux fruits	Crème dessert vanille Corbeille de fruits

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# MIDI. RESTAURANT PRIMAIRE

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



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



## Repas à thème STREET FOOD

## Repas végétarien



lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Duo melon & pastèque	fêtons les Nadège Pizza	fêtons les Nadège Salade de pommes de terre	fêtons les Nadège Concombre à la crème
Salade de pépinettes	Samoussa	Céleri rémoulade	Brocolis vinaigrette
<b>Filet de colin sauce estragon</b>	<b>Croque monsieur</b>	<b>Couscous végétal</b>	<b>Sauté de dinde façon blanquette</b>
<b>Palette à la provençale</b>	<b>Frites</b>	<b>Parmentier végétal</b>	<b>Pêche du jour</b>
<b>Boulgour au beurre</b>		<b>Légumes couscous</b>	<b>Fondue de poireaux</b>
<b>Coeur de blé</b>		<b>Salade verte</b>	<b>Riz</b>
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Ile flottante	Cookies	Glace	Eclair au chocolat
Compote de fruits	Corbeille de fruits	Salade de fruits	Corbeille de fruits

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



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



# MIDI. RESTAURANT PRIMAIRE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## Repas végétarien



lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège
Tomates vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées	Betterave vinaigrette
Crêpe au fromage	Rillettes de sardines	Champignons frais à la crème	Mousse de foie
Chipolatas	Poulet basquaise	Omelette au fromage	Pêche du jour
Paupiette de dinde au jus	Hoki en crumble	Galettes de céréales	Poisson pané
Flagéolets	Haricots verts	Brocolis aux oignons	Salade verte
Céleri braisé	Riz	Coeur de blé	Purée de pdt
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Salade de fruits frais	Gâteau au yaourt aux pepites de chocolat	Corbeille de fruits
Crème dessert vanille	Riz au lait scs chocolat	Corbeille de fruit	Ananas au sirop

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

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité




## Semaine des rencontres du goûts Délicieusement bas carbone

*Repas végétarien*



Repas à thème **LES COURGE**

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
fêtons les Nadège Mortadelle Salade de torsades au jambon	fêtons les Nadège Mache aux rondelles de radis Salade d'agrumes et avocat	fêtons les Nadège Salade de riz aux lentilles Champignons frais vinaigrette	fêtons les Nadège Velouté de potimarron au gingembre Salade de courge (H blancs, chou-fleur, pomme, noix)
<b>Emincé de boeuf Local</b>  <b>Sauté de poulet</b> <b>Brocolis au beurre</b> <b>Riz</b>	<b>Carbonara</b> <b>Beignets de calamars</b> <b>Légumes de saison poêlés</b> <b>Pates</b>	<b>Tortilla végétarienne (farce lentilles, légumes)</b> <b>Tortellinis ricotta</b> <b>Salade verte</b>	<b>Tourte courge et coco</b> <b>Parmentier à la purée de potiron</b> <b>Salade verte au butternut râpé</b>
Carottes sautées	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits Muffin	Mousse au chocolat Compote	Cocktail de fruits Corbeille de fruit	Fromage blanc sur lit de confiture de butternut à la vanille Cheesecake au potiron

# MIDI. RESTAURANT PRIMAIRE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## Repas végétarien



## Menu local & bas carbone



lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
fêtons les Nadège Salade toscane Haricots mungo en salade	fêtons les Nadège Taboulé Mortadelle	fêtons les Nadège Macédoine de légumes & mayonnaise Salade de pâtes aux épices	fêtons les Nadège Terrine de poisson Salade de pommes de terre
<b>Escalope de volaille au jus</b> <b>Steak haché au veau scs tomate</b> <b>Semoule</b> <b>Ratatouille</b>	<b>Filet de lieu MSC sauce échalote</b> <b>Nuggets de volailles</b> <b>Carottes façon Vichy</b> <b>Torsades</b>	<b>Far normand (Gratin de pommes de terre au camembert)</b> <b>Parmentier végétarien</b> <b>Salade verte</b> <b>Poêlée de légumes</b>	<b>Emincé de porc local à la moutarde</b> <b>Pêche du jour</b> <b>Semoule</b> <b>Julienne de légumes</b>
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Tarte au chocolat Corbeille de fruits	Salade de fruits exotique Crème dessert praliné	Corbeille de fruits Fromage blanc à la cassonade	Entremets caramel Corbeille de fruits

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.