



# MENUS: Maternelle

## Institution La Salle Saint Louis

### Pont Labbé d'Arnoult

lundi 06 janvier	Repas Végétarien	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Friand au fromage	Oeuf dur mayonnaise	Velouté de potiron	Salami Danois
Escalope Viennoise	Chili sin carne	Hachis parmentier	Pêche du jour beurre blanc
Petits pois & carottes	Riz IGP 	Purée de pommes de terre	Semoule BIO 
Coquillettes	Poêlée de haricots verts	Endives braisées	Poêlée de légumes d'hiver
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Eclair au chocolat	Corbeille de fruits	Galette des rois	Liégeois à la vanille

Légende : Produits Bio  Produits Pêche durable  Produits Labellisés  Produit Local 

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



# MENUS: Maternelle

## Institution La Salle Saint Louis

### Pont Labbé d'Arnoult

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	Repas végétarien	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Saucisson à l'ail	Salade de pommes de terre au thon	Velouté de légumes	Chou rouge BIO râpé 	
Sauté de poulet sauce forestière	Rôti de porc LOCAL au jus 	Curry aux patates douces, brocolis & pois chiches	Brandade de poisson MSC 	
Potatoes	Tombée de chou vert	Riz IGP 	Lentilles BIO 	
Potimarron BIO rôti 	Coeur de blé	Panais rôtis	Epinards à la crème	
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	
Corbeille de fruits	Tarte aux pommes	Crème à la vanille	Corbeille de fruits	

Légende :  Produits Bio  Produits Pêche durable  Produits Labellisés  Produit Local

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



# MENUS: Maternelle

## Institution La Salle Saint Louis

### Pont Labbé d'Arnoult

lundi 20 janvier	Repas végétarien	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Batavia aux dés d'emmental	Velouté de légumes BIO 	Rosette de Lyon	Betteraves BIO à l'échalote 
Hot dog	Couscous végétarien (falafel aux pois chiches)	Carbonade de porc LOCAL 	Fich and chips
Frites fraîches	Semoule BIO 	Chou-fleur béchamel	Fondue de poireaux
Brocolis vapeur	Légumes couscous	Coeur de blé BIO 	Pennes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Quatre quart	Salade de fruits	Banane BIO, crème Anglaise et sauce chocolat 

Légende :  Produits Bio  Produits Pêche durable  Produits Labellisés  Produit Local

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



# MENUS: Maternelle

## Institution La Salle Saint Louis

### Pont Labbé d'Arnoult

lundi 27 janvier	Repas végétarien mardi 28 janvier	Nouvel an Chinois jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Jambon blanc à la russe	Tarte aux légumes	Salade chinoise	Endives à la mimolette
Rôti de porc LOCAL aux pommes 	Bolognaise végétal	Poulet à l'impérial	Pêche du jour sauce Hollandaise
Semoule BIO 	Torsades	Riz cantonnais	Boulgour BIO 
Navets glacés	Céleri BIO braisé 	Poêlée asiatique	Blettes au jus
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Eclair à la vanille	Corbeille de fruits	Lichys & ananas au sirop	Cake marbré

Légende :  Produits Bio     Produits Pêche durable     Produits Labellisés     Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS: Maternelle

## Institution La Salle Saint Louis

### Pont Labbé d'Arnoult

lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Feuilleté hot dog	Saucisson sec	Velouté de potiron	Maquereaux à la moutarde
Croziflette	Nuggets de poulet	Galette aux pois chiches	Pêche du jour en papillote
Crozets	Carottes aux oignons	Semoule BIO 	Purée de patates douces
Butternut rôti	Coquillettes	Endives braisées	Gratin de légumes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Beignet au chocolat	Salade de fruits	Crêpe (sauce au choix)	Flan chocolat

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS: Maternelle

## Institution La Salle Saint Louis

### Pont Labbé d'Arnoult

lundi 10 février	mardi 11 février	Repas végétarien	vendredi 14 février
Potage de légumes	Saucisson a l'ail	Oeuf dur en salade	Friand au fromage
Croque monsieur	Chipolatas	Gnocchis à la sauce bolognaise	Pêche du jours Bordelaise
Frites fraîches	Chou-fleur au paprika	Haricots beurrés au jus	Riz IGP 
Carottes vichy	Coeur de blé BIO 	Pommes vapeur	Purée de brocolis BIO 
Carottes sautées	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Salade de fruit	Flan au chocolat	Quatre quart	Corbeille de fruits

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

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



# MENUS: Maternelle

## Institution La Salle Saint Louis

### Pont Labbé d'Arnoult

lundi 17 février	Repas végétarien	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Terrine de campagne	Taboulé	Choux vert BIO aux lardons et croutons 	Salade de riz IGP aux petits légumes 
Boulettes au veau	Curry de légumes aux poix chiches	Sauté de boeuf LOCAL aux poivrons 	Pêche du jour aux petits légumes
Semoule BIO 	Riz IGP 	Coquillettes	Pommes vapeur
Poêlée de carottes & butternut	Tombée d'épinards au jus	Panais rôtis	Purée de céleri
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Gâteau basque	liégeois au chocolat	Crème dessert à la vanille	Corbeille de fruits

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.