Menus du 01 septembre au 17 octobre 2025

Légende :

Préparé par nos Chefs | Produit local et/ou régional | BIO | Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
SEPTEMBRE DU 01/09 AU 05/09	C'est La Rentrée! MELON (à portionner) AIGUILLETTES DE POULET SAUCE BARBECUE (*quenelles nature sauce du jour) SEMOULE BIO KIRI COMPOTE DE POMMES HVE	CONCOMBRES VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	TOMATE VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE SUISSE NATURE SUCRÉ GAUFRE DE LIÈGE	SAUCISSON SEC ET CORNICHON BOULETTES DE BŒUF BIO FACON COUSCOUS (*boulettes végétales sauce du jour) POTATOES GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 08/09 AU 12/09	MACÉDOINE MAYONNAISE QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE RIZ BIO EDAM BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, TOMATE VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) CRÉME DESSERT VANILLE	OEUF DUR ET MAYONNAISE BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) (*saucisse végétale) RATATOUILLE SUISSE FRUITÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE À LA VANILLE DU CHEF (à portionner)	RADIS ET BEURRE SAUTÉ DE DINDE AU PAPRIKA (*stick mozzarellla) TORSADES HVE PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 15/09 AU 19/09	TABOULÉ (semoule bio) ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET (OF) SAUCE AU CURRY (*boulettes végétales sauce du jour) GRATIN DE DUO DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME EMMENTAL BIO (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	MELON (à portionner) JAMBON BLANC LR (*saucisse végétale) COQUILLETTES BIO ET EMMENTAL RAPÉ VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	TOMATE VINAIGRETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE (*nuggets de blé) CAROTTE RONDELLES BIO CRÈME ANGLAISE (à portionner) GATEAU AUX POMMES (à portionner)
DU 22/09 AU 26/09	SALADE DE RISETTI, MAIS ET MMOLETTE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE A LA MOUTARDE (*quenelles natures sauce du jour) CHOU FLEUR BÉCHAMEL CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ	PIZZA AU FROMAGE OMELETTE RATATOUILLE CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE MAYONNAISE FISH AND CHIPS ET MAYONNAISE EDAM BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP	SALADE VINAIGRETTE TORSADES HVE A LA BOLOGNAISE (*torsades HVE bolognaise de lentilles) YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) TIRAMISU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
DU 29/09 AU 03/10	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU MIEL (*omelette) BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) FILET DE POISSON MSC SAUCE PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE SUISSE SUCRÉ MINI-CRÊPE SUCRÉE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE MIMOLETTE BIO (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POTAGE DE POTIMARRON (à portionner) BOULETTES DE BŒUF BIO FACON COUSCOUS (*boulettes végétales sauce du jour) SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)
OCTOBRE DU 06/10 AU 10/10	CÉLERI RAPÉ VINAIGRETTE BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) (*saucisse végétale) PURÉE DE POMMES DE TERRE GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE CHILI SIN CARNÉ RIZ BIO CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	Le Grand Repas	TARTE AUX FROMAGES (à portionner) PAUPIETTE DE VEAU (OF) SAUCE À LA PROVENCALE (*quenelles natures sauce du jour) CAROTTES (locales) SAMOS COMPOTE POMME HVE
DU 13/10 AU 17/10	COLESLAW VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE AU CURRY (*galette végétale sauce du jour) MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CONCOMBRE VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES TOMME NOIRE IGP (à portionner) PRUNE	MACÉDOINE ET MAYONNAISE COQUILLETTES BIO FACON CARBONARA (* coquillettes BIO à la bolognaise de lentilles) SAINT-PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME POIRE (sans sucre ajouté)	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON DU CHEF YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FLAN PÂTISSIER FACON PASTEIS DE NATA

"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