



lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars	lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Salade de riz aux légumes	Concombre ou Carottes râpées	Jus de pomelos	Velouté de butternut	Radis roses	Champignons à la grecque	Repas Mexicain Salade Pico de Gallo (Avocat, tomate, coriandre) Jambalaya de dinde - riz Chèvre Torta de Cielo (Gâteau aux amandes)	Salade verte, jambon et emmental
Emincé de dinde Printanière de légumes	Chipolatas Lentilles	🌱 Pâtes au thon sauce pesto	Omelette Frites	Emincé de bœuf Pommes sautées	🌱 Ravioles au fromage		Filet de poisson meunière Purée de carottes
Coulommiers	Six de Savoie	Gouda	Fromage blanc ou yaourt sucré	Emmental	Fromage blanc sucré		Boursin
Fruit de saison	Novty chocolat ou Yaourt aux fruits	Tarte aux poires 🍌	Fruit de saison	Compote de pommes ou Compote de poires	Fruit de saison		Crème vanille ou Crème chocolat
lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	samedi 11 avril
Friand au fromage	Salade coleslaw ou Macédoine de légumes	Pâté de campagne	Salade verte, tomate et maïs	Feuilleté au fromage	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette ou Tomate au maïs	Œuf dur mayonnaise
Jambon rôti sauce brune Ratatouille	Rôti de bœuf Haricots verts	Poisson du marché Riz et brunoise de légumes	🌱 Nuggets de blé Frites	Rôti de porc Petits pois carottes	Cordon bleu Purée	Poisson du marché Riz	🌱 Tartiflette Normande Salade verte
Yaourt sucré	Mimolette	Brie	Tartare	Camembert	Babybel	Saint-paulin	Yaourt sucré
Fruit de saison	Flanby ou Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fondant au chocolat 🍌	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Nid de Pâques au chocolat 🍌	Fruit de saison
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars	Vacances de printemps			
Velouté de légumes et kiri	Haricots verts vinaigrette ou Taboulé	Saucisson à l'ail	Concombre ou Salade de tomate vinaigrette	lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
Poulet tex mex Semoule sauce tomate	Quenelles de volaille Gratin de pommes de terre et butternut	Dos de colin à la crème Carottes et boulgour	🌱 Gratin de pommes de terre à la Provençale Salade verte	Quiche au fromage	Tomates vinaigrette	Concombre à la crème	
Yaourt nature sucré	Edam	Fromage blanc sucré	Camembert	Haché de veau Milanais Petits pois carottes	🌱 Omelette au fromage Boulgour et ratatouille	Lasagne chèvre-épinards Salade verte	
Fruit de saison	Tarte au citron	Fruit de saison	Banane au chocolat	Emmental	Kiri	Bleu	
lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars	Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés	Clafoutis à la griotte	
Salade piémontaise ou Salade de riz Niçoise	Crêpe aux champignons	Velouté de butternut	Carottes râpées	lundi 04 mai	mardi 05 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Sauté de bœuf au paprika Petits pois carottes	🌱 Boulettes végétariennes sauce tomate Semoule et légumes couscous	Saucisse de Strasbourg Lentilles	Brandade Batavia	Salade Mexicaine ou Salade de pommes de terre	Betteraves vinaigrette	Radis roses	
Petit suisse sucré	Tomme blanche	Carré de l'Est	Yaourt fermier sucré ou Yaourt à la vanille	Chipolatas	Steak haché	Dos de colin sauce Provençale	
Fruit de saison	Crème vanille ou chocolat	Pain perdu sauce caramel 🍌	Fruit de saison	Purée de céleri	Frites	Quinoa	
				Tomme blanche	Chavroux	Gouda	
				Fruit de saison	Compote pomme-framboise ou Compote de poires	Fromage blanc aromatisé ou Liégeois vanille	

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010
Direction Régionale : 10 rue Andréi SAKHAROV - 76130 MONT SAINT AIGNAN

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

