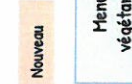
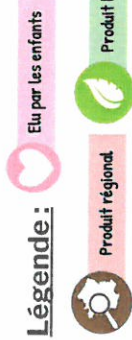


# Menus du 02 Septembre au 22 Octobre 2021

Légende :



LUNDI 30 AOUT	MARDI 31 AOUT	MERCREDI 01 SEPT.	JEUDI 02 SEPT.	VENREDI 03 SEPT.	LUNDI 27 SEPT.	MARDI 28 SEPT.	MERCREDI 29 SEPT.	JEUDI 30 SEPT.	VENREDI 01 OCT.
<p></p> <p>CELERI AU CURRY OMELETTE SEMoule RATATOUILLE YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE BONTEMPS SV : FALAFELS LENTILLES CUISINEES RAISIN BLANC</p>	<p>SALADE AUX CROUTONS VINAIGRETTE TORTELLINI A LA VIANDE SV : TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE MARENGO CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES PANE FROMAGER SAUCE TOMATE COQUILLETTES CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p><b>PASTEQUE</b> EMINCE DE BOEUF SAUCE CARBONNADE SV : NUGGETS DE POISSON FRITES AU FOUR FRUIT DE SAISON</p>	<p>FILET DE POULET SAUCE VALLEE D'AUGE SV : CREPE AU FROMAGE POMMES CAMPAGNARDES HARICOTS BEURRE BUCHE DE CHEVRE FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CROUSTY FROMAGE POMMES PERSILLEES FONDUE DE POIREAUX <b>TARTE AU FLAN</b></p>	<p>SALADE NICOISE NORMANDIN DE VEAU SAUCE SOUBISE SV : PAVE DE HOKI RIZ JULIENNE DE LEGUMES COMPOTE</p>	<p>CELERI REMOULADE SAUTE DE BOEUF SAUCE BOURGUIGNONNE SV : GALETTE DE SOJA TORSADES FROMAGE BLANC SUCRE</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON BRANDADE DE <b>POISSON</b> SALADE VERTE VINAIGRETTE ORANGE</p>
<p>LUNDI 06 SEPT.</p> <p>CELERI AU CURRY OMELETTE SEMoule RATATOUILLE YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>MARDI 07 SEPT.</p> <p>PIZZA AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE BONTEMPS SV : FALAFELS LENTILLES CUISINEES RAISIN BLANC</p>	<p>MERCREDI 08 SEPT.</p> <p>SALADE AUX CROUTONS VINAIGRETTE TORTELLINI A LA VIANDE SV : TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE MARENGO CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>JEUDI 09 SEPT.</p> <p>TOMATES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE BLE ET CAROTTES GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE FRUIT DE SAISON</p>	<p>VENREDI 10 SEPT.</p> <p><b>DOS DE COLIN MSC</b> SAUCE CITRON PUREE CRECY VACHE QUI RIT <b>GATEAU AU YAOURT MAISON</b></p>	<p>LUNDI 04 OCT.</p> <p>VELOUTE DE POTIRON ROTI DE PORC SAUCE A L'ANCIENNE SV : NUGGETS DE BLE POMMES FONDANTES BROCOLIS A LA CREME YAOURT AROMATISE</p>	<p>MARDI 05 OCT.</p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES OMELETTE AU FROMAGE POMMES ROSTIS AUX OIGNONS COURGETTES A L'AIL FRUIT DE SAISON</p>	<p>MERCREDI 06 OCT.</p> <p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE <b>EMINCE DE BOEUF</b> SAUCE BASQUAISE SV : GALETTE DE QUINOA BOULGHOUR FLAN CARAMEL</p>	<p>JEUDI 07 OCT.</p> <p><b>QUICHE LORRAINE MAISON</b> SV : QUICHE AU FROMAGE MAISON SALADE VERTE VINAIGRETTE CAMEMBERT ANANAS AU SIROP</p>	<p>VENREDI 08 OCT.</p> <p>CONCOMBRES CREOLES PAVE DE POISSON GRATIN COEUR DE BLE A LA TOMATE CREME DESSERT CHOCOLAT</p>
<p>LUNDI 13 SEPT.</p> <p>MELON JAMBON BLANC LABEL ROUGE SV : MEDAILLON DE SURIMI <b>GRATIN DE PATES A L'ITALIENNE</b> YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p>	<p>MARDI 14 SEPT.</p> <p><b>SALADE COLESRAW</b> PAUPIETTE DE VEAU SV : GALETTE DE QUINOA A LA PROVENCALE SAUCE CHASSEUR POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS <b>TARTE NORMANDE</b> AUX FRUITS</p>	<p>MERCREDI 15 SEPT.</p> <p>SALADE MADRIENE <b>SAUTE DE BOEUF</b> SV : NUGGETS DE POISSON SAUCE POIVRE FRITES AU FOUR FROMAGE BLANC SUCRE</p>	<p>JEUDI 16 SEPT.</p> <p>HACHIS PARMENTIER VEGETAL MAISON SALADE VERTE VINAIGRETTE TARTARE BANANE</p>	<p>VENREDI 17 SEPT.</p> <p><b>PROMENADE EN BORD DE MER</b> SALADE DE LA MER <b>COEUR DE MERLU MSC</b> SAUCE AUX AROMATES RIZ PILAF EPINARDS A LA CREME <b>ILE FLOTTANTE ET SA CREME ANGLAISE</b></p>	<p>LUNDI 11 OCT.</p> <p>NUGGETS DE BLE SAUCE MILANAISE POMMES DE TERRE GRATIN DE LEGUMES CANTADOU MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>MARDI 12 OCT.</p> <p>ROULE AU FROMAGE <b>DOS DE COLIN MSC</b> SAUCE PERSILLADE RIZ AUX LEGUMES FRUIT DE SAISON</p>	<p>MERCREDI 13 OCT.</p> <p>PECHE AU THON ROTI DE DINDE SAUCE 4 EPICES SV : CREPE AU FROMAGE POMMES NOISETTES SALSIFIS A LA CREME PETITS SUISSES SUCRES</p>	<p>JEUDI 14 OCT.</p> <p>SALADE ROMEO <b>EMINCE DE BOEUF</b> A LA HONGROISE SV : BEIGNETS DE POISSON COQUILLETTES FROMAGE RAPE KIWI</p>	<p>VENREDI 15 OCT.</p> <p>VELOUTE DE LEGUMES <b>CHIPOLATAS</b> SV : OMELETTE POMMES VAPEUR COMPOTE DE POMMES <b>GATEAU BASQUE</b></p>
<p>LUNDI 20 SEPT.</p> <p>OEUF DUR SAUCE PAPRIKA <b>CREPINETTE DE PORC</b> SV : STEAK DU FROMAGER POMMES PAILLASSONS SALSIFIS A LA TOMATE RAISIN BLANC</p>	<p>MARDI 21 SEPT.</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE TORTELLINI AU FROMAGE <b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b></p>	<p>MERCREDI 22 SEPT.</p> <p>TOMATES CERISES ROTI DE BOEUF SV : AIGUILLETES DE BLE ET CAROTTES SAUCE BRUNE POMMES DE TERRE CHOUX DE BRUYELLES FLAN VANILLE</p>	<p>JEUDI 23 SEPT.</p> <p>BEIGNET DE POISSON SAUCE MAYONNAISE COEUR DE BLE POIREAUX A LA CREME BRIE YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>VENREDI 24 SEPT.</p> <p>VELOUTE DE LEGUMES AU FROMAGE FONDU ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE SV : TARTE AUX POIREAUX POMMES BOULANGERES POELEE DE LEGUMES <b>FONDANT CHOCOLAT MAISON</b></p>	<p>LUNDI 18 OCT.</p> <p>SALADE NICOISE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE QUATRE EPICES SV : GALETTE DE SOJA PETITS POIS JEUNES CAROTTES ORANGE</p>	<p>MARDI 19 OCT.</p> <p><b>BURGER PARTY !</b> <b>CHEESE BURGER</b> SV : FISH BURGER FRITES - KETCHUP SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CARRE FONDU <b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b></p>	<p>MERCREDI 20 OCT.</p> <p>SALADE VITAMINEE OMELETTE SEMoule RATATOUILLE COMPOTE DE POMMES</p>	<p>JEUDI 21 OCT.</p> <p>CELERI REMOULADE <b>PASTASOTTO</b> <b>AUX COURGETTES ET AU FROMAGE</b> <b>AIL ET FINES HERBES</b> FROMAGE BLANC SUCRE</p>	<p>VENREDI 22 OCT.</p> <p>VELOUTE DE POIREAUX <b>POISSON MEUNIERE MSC</b> SAUCE TARTARE GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE FLAN VANILLE</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements - Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Hons-en-Barrois, RCS Lille Métropole 977 181 010.