

Dégustons un repas au chocolat
Le jeudi 28 Avril



Produit local



Produit bio



Produit labellisé

HVE Haute Valeur Environnementale

MSC pêche durable

AOP Appellation d'Origine Protégée



	Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Semaine 14	Oeuf dur au thon Poulet local à la thaï Poêlée chinoise/ riz bio Tarte aux fruits	Salade de P.de terre Bolognaise Penne bio/ navets locaux Fromage	Radis roses Frittata / saucisse Salade verte locale Pommes rissolées Fromage	Quiche lorraine Blanquette de poisson MSC Boulgour bio Poêlée de brocolis Petits suisses sucrés

	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Semaine 17	Pizza à la tomate Pasta party 3 fromages Brunoise de légumes/ coquillettes bio Semoule au lait	Concombres vinaigrette Hachis parmentier Salade verte locale Fromage	Salade du chef aux copeaux de chocolat blanc Tajine de dinde au chocolat Pommes sautées / ratatouille Cake marbré au chocolat	Pâté de campagne Poisson pané MSC sauce tartare Blé / carottes locales Fromage

	Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Semaine 18	Radis beurre Jambon grill Haricots verts bio/ potatoes Fromage	Rosette Normandin de veau Petits pois bio/ lentilles, carottes Donut	Carottes locales râpées vinaigrette/ riz au thon Tomate farcie Riz bio / navets locaux Fruit de saison	Oeuf mayonnaise Colin sauce crevettes P.vapeur locales/ brocolis Fromage

	Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Semaine 19	Salami cornichons Escalope de volaille locale à la crème Courgettes au thym/ semoule bio Tarte au chocolat	Tomates vinaigrette Boeuf local aux olives Penne bio/ poêlée de légumes Fromage	Concombres à la menthe Quiche aux légumes du soleil/ rôti de porc local provençal Haricots verts bio/ pommes sautées Gaufre	B.rouges vinaigrette Nuggets de poisson Perles de blé à la tomate/ épinards Fromage

API RESTAURATION

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT



Dégustons un repas au chocolat
Le jeudi 28 Avril



Produit local



Produit bio



Produit labellisé

HVE: Haute Valeur Environnementale

MSC: pêche durable

AOP: Appellation d'Origine Protégée



Semaine 14	Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
	Haricots beurre vinaigrette/ oeuf dur au thon Poulet local à la thaï Poêlée chinoise/ riz bio Fromage OU Tarte aux fruits	Salade de P.de terre/ pizza Bolognaise Penne bio / jeunes carottes Fromage OU Panna cotta fruits rouges	Salade composée/ taboulé oriental Frittata / saucisse Salade verte locale Pommes rissolées Fromage OU Liégeois vanille	Quiche lorraine/ b. rouges au maïs Blanquette de poisson MSC Boulgour bio Poêlée de brocolis Fromage OU Petits suisses sucrés
	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
	Pizza à la tomate/ céleri local rémoulade Pasta party 3 fromages Brunoise de légumes/ coquillettes bio Fromage OU Semoule au lait	Concombres vinaigrette/ B. rouges vinaigrette Hachis parmentier Salade verte locale Fromage OU Abricots au sirop	Salade du chef aux copeaux de chocolat blanc Tajine de dinde au chocolat Pommes sautées / ratatouille Fromage ou Cake marbré au chocolat	Salade verte locale fromagère/ pâté de campagne Poisson pané MSC sauce tartare Blé / carottes locales Fromage OU F.blanc straciatella
Semaine 18	Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
	Radis beurre/ salade de perles Jambon grill/ omelette ciboulette Haricots verts bio / potatoes Fromage OU Gâteau de semoule	Tomates vinaigrette/ rosette Normandin de veau Petits pois bio / lentilles, carottes Fromage OU Donut	Carottes locales râpées vinaigrette/ riz au thon/ haricots verts vgte Tomate farcie Riz bio / navets locaux Fromage OU Fruit de saison	Oeuf mayonnaise/ salade de perles Colin sauce crevettes P.vapeur locales / brocolis Fromage OU Velouté fruit
Semaine 19	Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
	Salami cornichons/ macédoine Escalope de volaille locale à la crème Courgettes au thym/ semoule bio Fromage OU Tarte au chocolat	Tomates vinaigrette/ salade de blé Boeuf local aux olives Penne bio / poêlée de légumes Fromage OU Crème caramel	Concombres à la menthe/ salade de pâtes Quiche au légumes du soleil/ rôti de porc local provençal Haricots verts bio / pommes sautées Fromage OU Gaufre/ ananas au sirop	B.rouges vinaigrette/ salade verte au gruyère Nuggets de poisson Perles de blé à la tomate/ épinards Fromage OU Riz au lait