



MENUS DE JANVIER 2022

ECOLE MATERNELLE NOTRE DAME
DE LA PROVIDENCE - CLERMONT



Produit Bio



Produit labellisé
HVE: Haute Valeur Environnementale
MSC: pêche durable
AOP: Appellation d'Origine Protégée



Produit Local



	Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Semaine 01	Pâté de campagne Normandin de veau Riz bio/ brocolis bio Fromage	Velouté de potiron Rôti de dinde sauce suprême Poireaux bio/ semoule bio Mousse au chocolat	Carottes râpées bio Filet de poulet local sauce crème Carottes braisées bio/ coquillettes bio Galette des rois	Salade de perles Blanquette de poissons MSC Boulgour bio/ h. verts bio Fromage



	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Semaine 02	Saucisson sec Pilons de poulet local Champignons/ penne bio Fromage	Oeuf dur au thon Sauté de boeuf local bourguignon Frites/ chou fleur bio Yaourt local	Velouté de légumes Carbonara fromagère Coquillettes bio/ haricots beurre persillés Cake pépites choco	Betteraves rouges bio Filet de colin MSC sauce crème Fondue d'épinards bio/ riz bio Fromage

	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Semaine 03	Saucisson à l'ail Cordon bleu à la tomate Riz bio/ poêlée de légumes Clémentine	Salade de perles océane Boulettes de boeuf provençales Haricots verts bio/ penne bio Fromage	Carottes râpées bio Blanquette de dinde locale Semoule bio/ poêlée de légumes Quatre quart	Velouté tomate vermicelles Pêche du jour Brocolis bio/ Blé Fromage

Repas Allemand



	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Semaine 04	Salade de riz bio Rôti de porc miel moutarde Poêlée de carottes bio/ semoule bio Fromage	Crêpe au fromage Saucisse de toulouse aux herbes Chou romanesco/ Riz bio Crème aux oeufs vanillé	Salade de francfort Blanquette de porc à la bière Coquillettes bio/ chou braisé Gouda Fromage blanc muesli	Soupe de potiron Poisson meunière MSC H.verts bio/ P.de terre au paprika Fromage

API RESTAURATION

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 161 010
Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT





MENUS DE FÉVRIER 2022

ECOLE MATERNELLE NOTRE
DAME DE LA PROVIDENCE -
CLERMONT



Produit Bio



Produit labellisé
HVE: Haute Valeur Environnementale
MSC: pêche durable
AOP: Appellation d'Origine Protégée



Produit Local



	Lundi 31	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Semaine 05	<p>Betteraves rouges bio Couscous poulet local Semoule bio/ légumes couscous Fromage</p>	<p>Concombres bulgare Escalope viennoise à la tomate Coquillettes bio/ Haricots verts bio Yaourt aromatisé</p>	<p>Carottes râpées bio Burger de veau aux oignons grelots Poêlée de brocolis, champignons/ pommes sautées Crêpe</p>	<p>Pizza Lieu MSC Bordelaise Carottes bio/ boulgour bio Banane bio</p>



	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Semaine 08	<p>Potage de légumes Pâtes bolognaise végétarienne julienne de légumes Compote</p>	<p>Carottes râpées bio Hachis parmentier Salade verte bio Fromage</p>	<p>Crêpe aux champignons Tajine de dinde locale Haricots plats/ semoule bio Mousse stracciatella à la menthe</p>	<p>Saucisson à l'ail Filet de lieu MSC P.de terre persillées/ Haricots beurre Fromage</p>

Repas Anglais



	Lundi 28	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Semaine 09	<p>Betteraves rouges bio Saucisse de strasbourg Purée de P.de terre/ carottes bio Fromage</p>	<p>Rosette Lasagnes de légumes Coquillettes bio Fromage ou Beignet au chocolat</p>	<p>Cake carotte, saumon, curry Fish and chips Frites / purée de petits pois Apple pie</p>	<p>Taboulé Merlu MSC basquaise Duo de choux/ pommes vapeur Fromage</p>



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





MENUS DE JANVIER 2022

ECOLE PRIMAIRE NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE - CLERMONT



Produit Bio



Produit labellisé
HVE: Haute Valeur Environnementale
MSC: pêche durable
AOP: Appellation d'Origine Protégée



Produit Local



	Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Semaine 01	Macédoine/ pâté de campagne Normandin de veau Riz bio/ brocolis bio Fromage ou Compote	Velouté de potiron/ Salade de pâtes au pesto Rôti de dinde sauce suprême Poireaux bio/ semoule bio Fromage ou Mousse au chocolat	Carottes râpées bio/ céleri bio rémoulade aux raisins Filet de poulet local sauce crème Carottes braisées bio/ coquillettes bio Fromage ou Galette des rois	Salade de perles/ salade verte bio mimolette Blanquette de poissons MSC Boulgour bio/ h. verts bio Fromage ou Banane

	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Semaine 02	Saucisson sec/ carottes râpées bio vinaigrette Cuisse de poulet Champignons/ penne bio Fromage ou Kiwi bio	Oeuf dur au thon/ Coleslaw bio Sauté de boeuf local bourguignon Frites/ chou fleur bio Fromage ou Yaourt local	Velouté de légumes/ carottes râpées à l'orange Carbonara fromagère Coquillettes bio/ haricots beurre persillés Fromage ou cake pépites choco	Salade de pommes de terre/ betteraves rouges bio Filet de colin MSC sauce crème Fondue d'épinards bio/ riz bio Fromage ou Orange bio

	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Semaine 03	Saucisson à l'ail/ Chou chinois aux pommes Cordon bleu à la tomate Riz bio/ poêlée de légumes Fromage ou Fromage blanc cassonade	Salade de perles océane/ coleslaw pommes locales Boulettes de boeuf provençales Haricots verts bio/ penne bio Fromage ou Banane bio	Carottes râpées bio/ salade verte bio Blanquette de dinde locale Semoule bio/ poêlée de légumes Fromage ou Quatre quart	Friand au fromage/ velouté tomate vermicelles Pêche du jour Brocolis bio/ Blé Fromage Poire HVE

Repas Allemand



	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Semaine 04	Salade de riz bio/ velouté de lentilles bio Rôti de porc miel moutarde Poêlée de carottes bio/ semoule bio Fromage ou Pomme HVE	Crêpe au fromage/Salade verte bio mais Saucisse de toulouse aux herbes Chou romanesco/ Riz bio Fromage ou Crème aux oeufs vanillé	Salade de francfort Blanquette de porc à la bière Coquillettes bio/ chou braisé Gouda Fromage blanc muesli	Soupe de potiron /Céleri rémoulade bio Poisson meunière MSC H.verts bio/ P.de terre au paprika Fromage ou Orange bio

API RESTAURATION

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 161 010
Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT





MENUS DE FÉVRIER 2022

ECOLE PRIMAIRE NOTRE DAME
DE LA PROVIDENCE - CLERMONT



Produit Bio



Produit labellisé
HVE: Haute Valeur Environnementale
MSC: pêche durable
AOP: Appellation d'Origine Protégée



Produit Local



	Lundi 31	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Semaine 05	<p>Betteraves rouges bio/ chou rouge aux lardons Couscous poulet local Semoule bio/ légumes couscous Fromage ou Kiwi bio</p>	<p>Concombres bulgare/ taboulé Escalope viennoise à la tomate Coquillettes bio/ Haricots verts bio Fromage ou Yaourt aromatisé</p>	<p>Carottes râpées bio/ coleslaw bio Burger de veau aux oignons grelots Poêlée de brocolis, champignons/ pommes sautées Fromage ou Crêpe</p>	<p>Pizza/ salade verte bio aux croûtons Lieu MSC Bordelaise Carottes bio/ boulgour bio Fromage ou Banane bio</p>



	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Semaine 08	<p>Soupe de légumes/ Salade de lentilles bio Pâtes bolognaise végétarienne Macaronis bio/ julienne de légumes Fromage ou Compote</p>	<p>Carottes râpées bio au citron/ macédoine Hachis parmentier Salade verte bio Fromage ou Ananas au sirop</p>	<p>Crêpe aux champignons/ piémontaise Tajine de dinde locale Haricots plats/ semoule bio Fromage ou Mousse stracciatella à la menthe</p>	<p>Saucisson à l'ail/ salade verte bio fromagère Filet de lieu MSC P.de terre persillées/ Haricots beurre Fromage ou Poire HVE</p>

Repas Anglais



	Lundi 28	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Semaine 09	<p>Betteraves rouges bio/ chou fleur sauce cocktail Saucisse de strasbourg Purée de P.de terre/ carottes bio Fromage ou Fromage blanc fruité</p>	<p>Rosette / Chou rouge bio aux pommes Lasagnes de légumes Salade verte Fromage ou Beignet au chocolat</p>	<p>Cake carotte, saumon, curry Fish and chips Frites / purée de petits pois Cheddar ou Apple pie</p>	<p>Taboulé/ salade niçoise Merlu MSC basquaise Duo de choux/ pommes vapeur Fromage ou Liégeois</p>



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

