



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Taboulé (semoule bio)	Potage de légumes verts au fromage fondu	Salade iceberg vinaigrette au xérés	Tarte aux fromages (emmental bio)
Allumettes de dinde/ Saumon façon carbonara	Pané fromager	Sauté de dinde/ Dos de colin sauce colombo	Parmentier au fromage	Médaille de merlu MSC sauce normande
Penne bio	Gratin brocolis/ Pommes de terre	Boulghour bio		Petits pois
Petit suisse sucré	Tomme noire IGP	Carré ligueil	Gouda bio	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison

Cette semaine, voyageons en Scandinavie

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Haricots verts, maïs vinaigrette au persil	Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Pâté de campagne cornichons/ Terrine de poisson	Soupe façon Hernekeitto et croûtons nature
Filet de colin d'alaska MSC sauce aux épices	Omelette - ketchup	Sauté de porc/ Merlu sauce au miel	Cordon bleu de dinde/ Nuggets de poisson	Boulettes de boeuf/ Boulettes végétariennes sauce aux airelles
Semoule bio	Pommes de terre rissolées	Riz de camargue IGP pilaf	Coquillettes bio	Carottes persillées
Mimolette	Buchette	Saint paulin	Yache qui rit bio	Yaourt sucré
Compote pomme vanille	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Gâteau à la cannelle

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Céleri râpé sauce façon rémoulade	Potage carottes et poires	Salade de blé aux petits légumes vinaigrette	Cake au chèvre et butternut	Macédoine mayonnaise
Chili sin carne	Poisson blanc meunière MSC et citron	Paupiette de veau/ Colin à la moutarde	Rôti de porc/ omelette sauce champignons	Bolognaise de boeuf/ Bolognaise de thon
Riz de camargue IGP	Pommes de terre	Panais	Chou fleur persillé	Torseos bio
Canal AOP	Petit suisse fruité	Brie	Camembert bio	Emmental bio râpé
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Compote de pomme

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Carottes râpées vinaigrette au cumin	Velouté de potiron	Crêpe au fromage	Betteraves rouges vinaigrette	Saucisson à l'ail cornichon/ oeuf dur mayonnaise
Chipolatas/ Falafels	Riz de camargue IGP champignons et fromage façon risotto	Rôti de dinde/ Omelette sauce tomate	Sauté de boeuf façon carbonade/ Boulettes végétariennes	Brandade de colin MSC au butternut
Lentilles bio au jus		Haricots beurre persillés	Frites	
Edam bio	Yaourt brassé régional	Petit moulé nature	Pont l'évêque AOP	Verre de lait bio
Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau au chocolat du chef

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Salade de pommes de terre, oignons, cornichons	Céleri râpé vinaigrette façon cocktail	Potage de légumes	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Endives vinaigrette au miel
Aiguillettes de poulet/ colin sauce au curry	Poisson pané MSC	Boulettes au boeuf/ Boulettes végétariennes sauce barbecue	Gratin aux allumettes de porc/ Gratin au fromage façon tartiflette	Égrené de légumes bio sauce italienne
Carottes HVE	Petits pois au jus	Riz de camargue IGP pilaf	(pommes de terre bio)	Penne bio
Tomme blanche	Coulommiers	Gouda bio	Yaourt sucré	Emmental bio râpé
Flan nappé caramel	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Mélange de carottes et chou râpés sauce mayonnaise	Potage potimarron	Chou fleur sauce cocktail	Macédoine vinaigrette	Quiche lorraine/ quiche au fromage
Sauté de porc/ colin sauce dijonnaise	Steak haché sauce échalote/ Pané fromager	Haut de cuisse de poulet/ Merlu façon tajine	Gratin de coquillettes bio camembert et thym	Beignets de calamars à la romaine sauce tartare
Haricots beurre sauce tomate	Pommes de terre rissolées	Légumes couscous et semoule bio		Haricots verts bio persillés
Buchette	Saint nectaire AOP	Petit suisse fruité	Saint maré bio	Brie
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé régional	Fruit de saison

Cette semaine, dégustons le repas de fin d'année

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Potage crécy	Céleri râpé vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Taboulé (semoule bio)	REPAS	Salade verte vinaigrette mimosa
Parmentier de légumes et lentilles bio au comté	Jambon blanc / omelette	Boulettes de boeuf/ Boulettes végétariennes façon bourguignon	DE	Nuggets de poisson
	Torseos bio	Carottes à l'étuvée	FIN D'ANNEE	Petits pois
Edam bio	Emmental bio râpé	Tomme grise		Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison		Flan vanille



API RESTAURATION

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010
Cuisine Centrale : 1 rue Henri Hénon - P.A Henry Potez 80 300 ALBERT