



Fajitas party, le 15 novembre



Repas de Noël, le 19 décembre



lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
Betteraves bio vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terre	Velouté de tomate	Salade verte vinaigrette à l'échalote	Cake au fromage du chef
Gratin de pommes de terre régionales au fromage à tartiflette	Rôti de porc* Label Rouge sauce diable/ galette végétarienne	Émincé de cuisse de poulet/ morceaux de colin MSC sauce provençale	Lasagnes végétariennes du chef	Poisson blanc meunier MSC sauce tartare
Suisse sucré	Mélange de petits pois carottes	Semoule bio	Edam bio	Duo de fleurettes
Fruit de saison	Petit moulé nature	Vache picon	Mousse au chocolat au lait	Tomme blanche
	Beignet	Yaourt aromatisé régional		Fruit de saison
		Ce vendredi, c'est fajitas party		

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	Potage à la carotte	Chou blanc râpé vinaigrette au cumin	Pâté de campagne* Label Rouge et cornichons/ oeuf dur mayonnaise	Salade iceberg vinaigrette au fromage blanc ciboulette
	Omelette au fromage	Pané fromager	Filet de lieu noir MSC sauce aurore	Fajitas à l'égrainé de boeuf/ égrainé végétal, mais, sauce tomate aux épices mexicaines
Férié	Frites/ ketchup	Coquillettes bio	Riz bio créole	Emmental bio râpé
	Camembert bio	Saint nectaire AOP	Saint moÿret bio	Cake aux pépites de chocolat du chef
	Compote pomme coing/ biscuit	Crème dessert caramel	Fruit de saison	

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Taboulé	Betteraves bio vinaigrette	Avocat sauce cocktail	Tarte au fromage du chef	Potage de potimarron
Poisson pané 100% filet MSC et citron	Bolognaise de pois bio	Sauté de porc* Saveur en Or/ cubes de saumon sauce blackwell	Paupiette de Veau FR/ boulettes végétariennes sauce au cumin	Omelette sauce champignons
Epinards béchamel/ pommes de terre	Coquillettes bio	Bouillabaisse bio	Carottes régionales/ flageolets	Riz bio pilaf
Yaourt sucré régional	Pont l'évêque AOP	Brie	Gouda bio	Tomme noire IGP
Biscuit	Fruit de saison	Eclair vanille	Flan nappé caramel	Fruit de saison

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Carottes râpées bio régionales vinaigrette à l'orange	Salade verte vinaigrette au xérès	Velouté de potiron	Rosette* et cornichons/ surimi mayonnaise	Crêpe au fromage
Chipolata*/ roulé végétal	Pané fromager	Émincé de filet de poulet/ filet de lieu noir sauce méridionale	Boulettes végétariennes sauce oignons	Saumon façon carbonara
Lentilles bio au jus	Purée de pommes de terre	Blé pilaf	Petits pois	Tortis bio
Cantal AOP	Coulommiers	Vache qui rit bio	Verre de lait bio	Suisse fruité
Yaourt sucré	Compote fraiche pomme bio vanille/ biscuit	Liégeois vanille	Gâteau fromage blanc coco ananas du chef	Fruit de saison

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons vinaigrette	Céleri râpé sauce façon cocktail	Brocolis vinaigrette à l'échalote	Velouté de butternut	Endives vinaigrette au miel
Émincé de cuisse de poulet/ colin MSC façon blanquette	Pavé de merlu MSC sauce dieppoise	Hamburger pané fromager	Jambon blanc Label Rouge/ nuggets de poisson	Gratin de gnocchis 4 fromages
Carottes régionales persillées/ riz bio	Haricots verts bio à l'ail/ boullghour bio	Frites/ ketchup	Coquillettes bio	
Carré de ligueil	Yaourt sucré régional	Suisse sucré	Emmental bio râpé	Mimolette
Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Brownie du chef	Flan chocolat	Compote/ biscuit

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Mélange de carottes et chou râpé sauce mayonnaise	Betteraves bio vinaigrette à la framboise	Salade iceberg vinaigrette	Rosette* cornichons/ terrine de légumes	Quiche lorraine*/ quiche au fromage du chef
Sauté de porc* Saveur en Or/ pavé de merlu MSC sauce à la moutarde à l'ancienne	Omelette sauce à la lombarde	Cordon bleu de dinde FR/ pané fromager	Nuggets de blé sauce au curry	Filet de colin MSC sauce nantua
Purée de pommes de terre	Torsades bio	Petits pois carottes	Riz bio pilaf	Chou fleur persillé/ pommes de terre
Camembert bio	Suisse fruité	Tomme grise	Petit moulé ail et fines herbes	Buchette de lait
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Compote pomme ananas/ biscuit	Fromage blanc coulis de mangue	Fruit de saison

Ce jeudi, C'est le repas de fin d'année

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Haricots verts bio vinaigrette à l'échalote	Carottes râpées bio régionales vinaigrette	Oeuf dur sauce mayonnaise	Rillettes de saumon du chef avec toast	Macédoine vinaigrette
Boulettes de boeuf/ boulettes végétariennes sauce arrabiata	Chili sin carne	Rôti de porc* Label Rouge/ colin MSC sauce chasseur	Émincé de dinde FR/ Pavé de merlu MSC sauce miel et marrons	Beignets de calamars à la romaine sauce tartare
Penne bio	Riz bio	Semoule bio	Pommes de terre noisettes	Haricots verts bio
Emmental bio	Saint nectaire AOP	Tomme noire IGP	Bûche tagada du chef	Brie
Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Chocolat	Yaourt aromatisé régional



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