



Du Lundi 3 Novembre au Dimanche 9 Novembre 2025

Au menu cette semaine...

LUNDI
03/11/2025

Hubert

MARDI
04/11/2025

Charles

MERCREDI
05/11/2025

Sylvie

JEUDI
06/11/2025

Bertille

VENDREDI
07/11/2025

Carine

SAMEDI
08/11/2025

Geoffroy

DIMANCHE
09/11/2025

Théodore

MIDI

- Potage de légumes - Coleslaw - Filet de colin MSC pané , Sauce tartare	- Potage de légumes - Oeuf dur , Mayonnaise - Tripes à la mode de Caen - Pommes de terre	- Potage de légumes - Haricots verts , Vinaigrette - Rôti de dinde Tandoori	- Potage de légumes - Salade de lentilles - Boudin noir aux pommes - Pommes de terre	- Potage de légumes - Macédoine - Dos de colin MSC , Sauce à l'oseille	- Potage de légumes - Terrine de poisson - Palette à la diable - Riz de Camargue Créole	- Potage de légumes - Terrine de campagne , Et cornichons - Sauté de bœuf façon Bourguignon
- Frites - Poêlée de légumes - Plateau de fromages - Yaourt aromatisé	- persillées - Chou fleur à l'estragon - Plateau de fromages - Panna cotta , Et coulis caramel	Semoule HVE - Embeurré de chou rouge - Plateau de fromages - Millassine	- écrasées - Plateau de fromages - Salade de fruits frais	Tortis HVE , Sauce tomate - Haricots verts à l'ail - Plateau de fromages - Yaourt aux fruits	- Carottes au jus - Plateau de fromages - Fruits de saison	- Pommes de terre paillason - Céleri braisé - Plateau de fromages - Baba au rhum du chef

SOIR

- Potage de légumes - Croque monsieur bistrot - Endives , Vinaigrette - Fruits de saison BIO	- Potage de navets - Gratin de pâtes HVE à la volaille et légumes - Fruits de saison BIO	- Velouté de légumes verts - Feuilleté Strasbourgeois - Salade mêlée , Vinaigrette - Liégeois café	- Potage de légumes - Farçou Aveyronnais - Brocolis persillés - Brioche façon perdue	- Potage cultivateur - Jambon blanc - Purée de potimarron - Perles du Japon au lait	- Cappuccino de petits pois - Chou farci - Sauce tomate - Mousse au citron	- Potage de légumes - Tarte aux poireaux - Salade verte Banane BIO
---	--	--	--	---	--	---

GOÛTER

Marbré chocolat	Cake façon pain d'épices	Madeleine	Pudding	Barre bretonne	Mini gâteau fraises	Madeleine
-----------------	--	---	---	----------------	---	---

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul