Menus du 8 novembre au 17 décembre 2021

Légende :

Préparé par nos Chefs | Produit local et/ou régional | BIO | Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
NOVEMBRE 2021 – DU 08 AU 12	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE DE REIMS FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CRÈME CITRON RIZ DE CAMARGUE (IGP) CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, ÉCHALOTE VINAIGRETTE MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE AU MIEL (local) CHOU-FLEUR BÉCHAMEL CANTAL AOP (à portionner) POMME (locale)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RÔTI DE PORC* (VPF) JUS AU ROMARIN SEMOULE BIO TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	férié 11 NOV.	VELOUTÉ DE POTIRON PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS ET EMMENTAL BIO RÂPÉ PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FLAN NAPPÉ CARAMEL
NOVEMBRE 2021 – DU 15 AU 19	TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio) CORDON BLEU DE VOLAILLE CAROTTES AIL ET PERSIL PETIT LOUIS À TARTINER YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	CHOU ROUGE AUX POMMES RÔTI DE BOEUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre) MIMOLETTE (à portionner) COMPOTE POMMES-BANANE	SALADE DE PÉPINETTES VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET (VVF) JUS AU THYM HARICOTS VERTS À L'AIL CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	HAWAII Aloha SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX AGRUMES FILET DE LIEU SAUCE SHOYU (soja) (S) RIZ BIO JAUNE VACHE PICON HAWAII CAKE DU CHEF (ananas coco) (à portionner)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE OMELETTE BIO FUSILLI BIO (régionales) PETIT MUNSTER AOP (régional) (à portionner) BANANE BIO
NOVEMBRE 2021 – DU 22 AU 26	CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE QUENELLES NATURE SAUCE AURORE SEMOULE BIO CANTAFRAIS COMPOTE POMMES-COINGS	LENTILLES VINAIGRETTE ÉCHALOTE RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CRÈME HARICOTS PLATS PERSILLÉS BÛCHE FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale, à portionner) FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE PATATE DOUCE SAUCISSE KNACK* PURÉE DE BROCOLIS (dont pommes de terre) BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE COQUILLETTES BIO SAINT-PAULIN (à portionner) POMME (locale)	CÉLERI RÂPÉ (local) RÉMOULADE STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) AU JUS PETITS POIS PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ TARTE AUX MIRABELLES (mirabelles régionales) (à portionner)
DU 29 AU 03	SALADE COLESLAW (mélange chou blanc BIO et carottes locales) RAVIOLINI AU FROMAGE SAUCE TOMATE VACHE QUI RIT COMPOTE POMMES-CANNELLE (pommes locales)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE FILET DE COLIN SAUCE CITRON VERT RIZ DE CAMARGUE (IGP) YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PROVENÇALE POTATOES SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) COMPOTE DE POIRES	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL BOUDIN BLANC* DES ARDENNES (local) ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE GOUDA (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	QUICHE AU MUNSTER (à portionner) MIJOTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY CAROTTES VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON
DU 06 AU 10	SALADE CAMPAGNARDE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE PETITS POIS FALAFELS SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	PANAIS RÂPÉ (local) RÉMOULADE PILONS DE POULET AU JUS PURÉE DE BUTTERNUT (dont pommes de terre) BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	CÉLERI RÂPÉ (local) FROMAGE AIL ET FINES HERBES SAUTÉ DE BOEUF (VBF) AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE AIL ET FINES HERBES CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE PAVÉ DE JAMBON* (Label Rouge, VPF) À LA MOUTARDE DE REIMS POMMES DE TERRE SAUTÉES MAASDAM BIO (à portionner) POMME (locale)
DECEMBRE 2021 – DU 13 AU 17	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDÉE ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE AIGRE-DOUCE CAROTTES RONDELLES PETIT MUNSTER AOP (régional) (à portionner) KIWI BIO	CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE AU CURRY FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	VELOUTÉ DE LÉGUMES LASAGNES BOLOGNAISE (VBF) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	REPAS DE NOEL PÂTE EN CROÛTE* ET CORNICHONS SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE AUX MARRONS ET PAIN D'ÉPICES POMMES NOISETTES PETIT LOUIS COQUE BÛCHE DE NOEL (A et FC) (à portionner)	SALADE DE MINI-PENNES À LA MIMOLETTE NUGGETS DE MAIS PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre) PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON C'est les vacances

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne – ZAC Croix Blandin – 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS