














**Galette des Rois**

|                 | lundi 02 janvier | mardi 03 janvier   | mercredi 04 janvier   | jeudi 05 janvier  | vendredi 06 janvier  |
|-----------------|------------------|--|---|---|--|
| <b>DÉJEUNER</b> |                  | <b>Repas Végétarien</b> <br>FRIAND AU FROMAGE<br>SALADE VERTE<br>MACEDOINE DE LEGUMES | CELERI REMOULADE<br>CHOUX ROUGE RÂPÉE AUX POMMES<br>VELOUTE DE LEGUMES VERTS  | POTAGE DE LÉGUMES<br>SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHON<br>EFFILOCHÉE D'ENDIVE AU GORGONZOLA ET POIRE   | SALADE DE PÂTES AU PESTO ET THON<br>VELOUTE AU POTIRON ET MARRON<br>PAMPLEMOUSSE   |
|                 |                  | OMELETTES AUX FINES HERBES<br>SAUTÉ DE POULET LOCAL FACON ROUGAIL                     | NORMANDIN DE VEAU A LA CREME<br>FILET DE HOKI MSC SAUCE A L'ANETH  | PASTITSIO AU JAMBON<br>PASTITSIO DE COLIN MSC                          | CRUMBLE DE POISSON MSC <br>CHIPOLATAS |
|                 |                  | PETITS POIS AUX OIGNONS<br>RIZ CREOLE  | FONDUE DE POIREAU<br>ECRASE DE POMMES DE TERRE  | CAROTTES LOCALES BRAISEES    | PANAIS BRIASÉES<br>BOULGOUR  |
|                 |                  | LAITAGE/FROMAGE  | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE  |
|                 |                  | YAOURT AUX FRUITS<br>FRUIT DE SAISON BIO <br>CREME DESSERT CARAMEL                  | COMPOTE POMME ET BANANE<br>FRUIT DE SAISON<br>CREME DESSERT PRALINEE DU CHEF  | FRUIT DE SAISON BIO <br>SALADE DE FRUITS AU CHEF<br>LIEGEOIS VANILLE | GALETTE DES ROIS DE NOTRE BOULANGER<br>FRUIT DE SAISON<br>YAOURT AUX FRUITS  |


|              |  |  |               |
|--------------|--|--|---------------|
| <b>DÎNER</b> | CHOIX D'ENTRÉES<br>ESCALOPE DE PORC LOCAL GRILLÉE <br>LENTILLES VERTES<br>POELEE DE LEGUMES<br>LAITAGE/FROMAGE<br>CHOIX DE DESSERTS | CHOIX D'ENTRÉE<br>BOUCHEE DE LA MER<br>RIZ IGP <br>ENDIVES BRAISEES<br>LAITAGE/FROMAGE<br>CHOIX DE DESSERTS | REPAS DU CHEF |
|--------------|--|--|---------------|

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 











Produits Labellisés 



Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

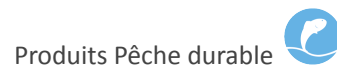
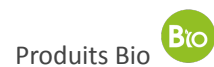


Repas Végétarien 

|                         | lundi 09 janvier   | mardi 10 janvier  | mercredi 11 janvier   | jeudi 12 janvier          | vendredi 13 janvier  |
|-------------------------|--|---|---|---------------------------|--|
| DÉJEUNER                | ROSETTE TRANCHEE ET CORNICHON  | COLESLAW  | DIPS DE RADIS NOIR  | VELOUTE DE CHOU-FLEUR     | SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE   |
|                         | CAROTTES RÂPEES  | VELOUTE DE POTIRON AU CURRY   | OEUF MIMOSA   | PIZZA AU FROMAGE          | ENDIVES AUX POMMES   |
|                         | SALADE D'AVOCAT  | TORTIS AU SURIMI  | SALADE DE LENTILLES   | SALADE VERTE AUX CROÛTONS | BETTERAVES ROUGE LOCALES  |
|                         | FILET DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIERE  | ÉMINCÉ DE BOEUF LOCAL À L'ORIENTALE  | PILON DE POULET LOCAL ROTI MARINE  | CARBONARA DE LÉGUMES      | FILET DE COLIN MSC        |
|                         | FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON       | CHACHOUKA AUX OEUFS   | LAMELLES D'ENCRONET À LA TOMATE   | CARBONARA                 | CORDON BLEU DE DINDE   |
|                         | GRATIN DE CHOU-FLEUR   | SEMOULE AU BEURRE   | POMME DE TERRE A LA BOULANGERE  | PÂTES                     | EPINARD A LA CREME   |
|                         | POMME DE TERRE AU PAPRIKA  | CHOU ROUGE CONFIT AUX POMMES  | CAROTTES LOCALES BRAISÉES          | HARICOTS BEURRE PERSILLES | RIZ PILAF  |
|                         | LAITAGE/FROMAGE  | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE           | LAITAGE/FROMAGE  |
|                         | FRUIT DE SAISON  | YAOURT LOCAL                       | FRUIT DE SAISON   | ILE FLOTTANTE MAISON      | FRUIT DE SAISON BIO     |
|                         | RIZ AU LAIT  | FRUIT DE SAISON BIO                | LIEGEOIS CHOCOLAT   | FRUIT DE SAISON           | CAKE AUX POMMES DU CHEF  |
| POIRE ROTI AU SPECULOOS | CREME DESSERT AU CARAMEL   | TARTE AU CITRON MERINGUEE   | COMPOTE DE POIRES   | SUISSE FRUITS             |  |

|                   |  |                   |   |               |
|-------------------|--|-------------------|---|---------------|
| DÎNER             | CHOIX D'ENTRÉE   | CHOIX D'ENTRÉES   | CHOIX D'ENTRÉES   | REPAS DU CHEF |
|                   | SAUTÉ DE PORC LOCAL AUX OLIVES  | PIZZA AU FROMAGE  | CASSOLETTE DE POISSON MSC  |               |
|                   | HARICOTS BLANCS  | BROCOLIS GRATINES | PUREE DE CELERI RAVE  |               |
|                   | NAVETS CARAMÉLISÉS   | LAITAGE/FROMAGE   | BLE   |               |
|                   | LAITAGE/FROMAGE  | CHOIX DE DESSERTS | LAITAGE/FROMAGE   |               |
| CHOIX DE DESSERTS |  | CHOIX DE DESSERTS |   |               |

Légende :




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





**Repas Végétarien** 

|                    | lundi 16 janvier  | mardi 17 janvier   | mercredi 18 janvier   | jeudi 19 janvier  | vendredi 20 janvier   |
|--------------------|---|--|---|---|---|
| <b>DÉJEUNER</b>    | POTAGE AUX LEGUMES  | RILLETTE DE COLIN D'ALASKA MSC  | BAGUETTE PIZZA DU CHEF  | CAROTTES RÂPEE LOCALE  | CHOU BLANC AUX POMMES  |
|                    | HARICOTS ROUGE AU MAÏS  | PAMPLEMOUSSE   | CELERI REMOULADE  | HOUMOUS DU CHEF ET SES CROÛTONS   | VELOUTE DE CAROTTES LOCALE  |
|                    | SAUCISSON A L'AIL   | SALADE DE POMME DE TERRE   | TABOULE DE CHOU-FLEURS  | OEUF DUR MAYONNAISE   | SALADE DE RIZ, MAÏS ET CIBOULETTE   |
|                    | TORTILLA AUX POIVRONS ET OLIVES   | ROUGAIL SAUCISSE LOCALE         | GRATIN DE GNOCCHIS À LA DINDE   | CASSOULET   | FISH & CHIPS DE COLIN   |
|                    | POULET ROTI LOCAL      | QUICHE AU FROMAGE  | GNOCCHIS AU PESTO   | MARMITE DU PÊCHEUR  | BOULETTE D'AGNEAU AU CURRY  |
|                    | BROCOLIS GRATINÉS   | ENDIVE BRAISEE   | PLAT COMPLET  | PLAT COMPLET  | FRITES  |
|                    | PÂTES   | RIZ PILAF  | HARICOTS VERTS AU FOUR  | POTIMARRON ROTI   | SALADES VERTE   |
|                    | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE  | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE   |
|                    | FROMAGE BLANC A LA CASSONADE  | BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES  | FRUIT DE SAISON BIO  | QUATRE QUART DU CHEF  | FRUIT DE SAISON   |
|                    | FRUIT DE SAISON BIO  | DONUTS   | CREME DESSERT VANILLE   | FRUIT DE SAISON   | YAOURT AUX FRUITS   |
| MOUSSE AU CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON   | POIRE ROTI AU SPECULOOS  | COMPOTE DE POMME ET VANILLE DU CHEF   | SEMOULE AU CAMEL  |   |

|                   |   |                   |                                    |               |
|-------------------|---|-------------------|------------------------------------|---------------|
| <b>DÎNER</b>      | CHOIX D'ENTRÉES   | CHOIX D'ENTRÉES   | CHOIX D'ENTRÉES                    | REPAS DU CHEF |
|                   | WINGS DE POULET LOCAL TEX MEX  | HOT DOG           | RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET LARDONS |               |
|                   | NAVETS CARAMELISES  | SALADE COMPOSÉE   | PANAIS AU MIEL                     |               |
|                   | POMMES VAPEUR   |                   |                                    |               |
|                   | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE                    |               |
| CHOIX DE DESSERTS | CHOIX DE DESSERTS   | CHOIX DE DESSERTS |                                    |               |

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



## Nouvel An Chinois

## Repas Végétarien



|                          | lundi 23 janvier       | mardi 24 janvier                 | mercredi 25 janvier       | jeudi 26 janvier         | vendredi 27 janvier                        |
|--------------------------|------------------------|----------------------------------|---------------------------|--------------------------|--|
| DÉJEUNER                 | NEMS                   | CAROTTES RÂPEES AU CITRON LOCALE | SALADE VERTE              | EMINCE DE CHAMPIGNONS    | GRATINÉ À L'OIGNON                         |
|                          | SALADE BROCOLIS SESAME | REMOULADE AU JAMBON              | RILLETTE DE THON          | CRÊPE AU FROMAGE         | CHOU BLANC RÂPEE FACON REMOULADE           |
|                          | SOUPE THAI             | MACEDOINE DE LEGUME              | BETTERAVES ROUGES LOCALE  | POIREAU FACON GRIBICHE   | SALADE VERTE AUX CROÛTONS                  |
|                          | PORC LOCAL AU CARMEL   | BOLOGNAISE DE BOEUF              | NUGGETS DE VOLAILLE       | DAHL DE LENTILLES CORAIL | TIMBALE DE POISSON A LA BRESILIEENNE       |
|                          | WOK POULET LEGUME      | SAUCE AU FROMAGE                 | BRANDADE DE COLIN MSC     | SAUCISSE GRILLEE LOCALE  | EMINCEE DE DINDE A LA TOMATE ET AU BASILIC |
|                          | RIZ                    | TORTIS                           | ECRASE DE POMMES DE TERRE | CAROTTE VICHY LOCALE     | HARICOTS BEURRE PERSILLES                  |
|                          | HARICOTS VERTS SAUTÉS  | CHOUX DE BRUXELLES               | CELERI BRAISÉS            | LENTILLES CORAIL         | POLENTA                                    |
| LAITAGE/FROMAGE          | LAITAGE/FROMAGE        | LAITAGE/FROMAGE                  | LAITAGE/FROMAGE           | LAITAGE/FROMAGE          |  |
| SALADE DE FRUIT EXOTIQUE | YAOURT LOCAL           | CREME DESSERT PRALINE            | FRUIT DE SAISON BIO       | SALADE DE FRUIT          |  |
| FRUIT DE SAISON BIO      | FRUIT DE SAISON        | FRUIT DE SAISON                  | FROMAGE BLANC AU FRUITS   | CREME CATALANE           |  |
| CREME DESSERT            | SUISSE FRUITE          | BANANE SAUCE CHOCOLAT            | SEMOULE AU LAIT           | YAOURT ARÔMATISE         |  |

|       |                      |                   |                                   |               |
|-------|----------------------|-------------------|-----------------------------------|---------------|
| DÎNER | CHOIX D'ENTRÉES      | CHOIX D'ENTRÉES   | CHOIX D'ENTRÉES                   | REPAS DU CHEF |
|       | TOURTE FORESTIERE    | DOS DE COLIN MSC  | SAUTÉ DE PORC LOCAL À L'ORIENTALE |               |
|       | SALADE VERTE         | GRATIN POTIMARRON | RIZ                               |               |
|       | PURÉE DE POIS CASSÉS | PURÉE DE PANAIS   | FENOUIL BRAISÉE                   |               |
|       | LAITAGE/FROMAGE      | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE                   |               |
|       | CHOIX DE DESSERTS    | CHOIX DE DESSERTS | CHOIX DE DESSERTS                 |               |

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

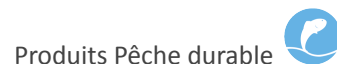
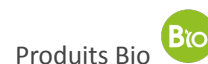
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



|                              | lundi 30 janvier                      | mardi 31 janvier                | mercredi 01 février                     | jeudi 02 février                          | vendredi 03 février                |
|------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|---|---|------------------------------------|
| DÉJEUNER                     | COEUR DE PALMIER A LA CLEMENTINE      | BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC | TABOULE                                 | VELOUTE DE POIREAU                        | FRIAND AU FROMAGE                  |
|                              | SALADE VERTE AU MAÏS                  | CHOU ROUGE AUX LARDONS          | CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL              | CAROTTES RAPEES LOCALE                    | POTAGE POIS CASSÉS                 |
|                              | WRAPS DE THON ET CAROTTES RÂPEES      | QUICHE AUX POIREAUX DU CHEF     | ENDIVES AUX POMMES                      | HOUMOUS AUX HARICOTS ROUGES ET MOUILLETES | PAMPLEMOUSSE                       |
|                              | COUCOUS DE POULET AUX LEGUMES D'HIVER | CORDON BLEU                     | JAMBON BRAISE SAUCE TOMATE ET CORNICHON | GALETTE VÉGÉTARIENNE                      | FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE |
|                              | FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX EPICES   | RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE   | OEUFS BROUILLES A LA TOMATE             | GALETTE COMPLETE                          | CURRY DE DINDE FACON CRÉOLE        |
|                              | SEMOULE                               | ECRASE DE POMMES DE TERRE       | PETITS POIS AUX OIGNONS                 | SALADE VERTE                              | GRATIN DE ÉPINARD                  |
|                              | LEGUMES COUCOUS                       | SALADE VERTE                    | BLÉ                                     |   | RIZ CREOLE                         |
| LAITAGE/FROMAGE              | LAITAGE/FROMAGE                       | LAITAGE/FROMAGE                 | LAITAGE/FROMAGE                         | LAITAGE/FROMAGE                           |                                    |
| FRUIT DE SAISON BIO          | PETIT SUISSE FRUITE                   | FLAN PÂTISSIER DU CHEF          | CRÊPES AU SUCRE                         | FRUIT DE SAISON BIO                       |                                    |
| POMME AU FOUR                | FRUIT DE SAISON BIO                   | YAOURT LOCAL                    | FRUIT DE SAISON                         | ANANAS ROTI AU MIEL                       |                                    |
| FROMAGE BLANC A LA CASSONADE | GÂTEAU AU CITRON DU CHEF              | FRUIT DE SAISON                 | COMPOTE DE POMME ET VANILLE             | LIEGEOIS VANILLE                          |                                    |

|       |                   |                   |                                |               |
|-------|-------------------|-------------------|--------------------------------|---------------|
| DÎNER | CHOIX D'ENTRÉES   | CHOIX D'ENTRÉES   | CHOIX D'ENTRÉES                | REPAS DU CHEF |
|       | OMELETTE          | TARTE AU FROMAGE  | PILONS DE POULET LOCAL TEX MEX |               |
|       | BLE               | HARICOT BEURRE    | GRATIN DE CHOU-FLEUR           |               |
|       | BROCOLIS BRAISÉS  | LAITAGE/FROMAGE   | FLAGEOLETS                     |               |
|       | LAITAGE/FROMAGE   | CHOIX DE DESSERTS | LAITAGE/FROMAGE                |               |
|       | CHOIX DE DESSERTS |                   | CHOIX DE DESSERTS              |               |

Légende :













Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





# INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

## Repas Végétarien

|   | lundi 06 février   | mardi 07 février  | mercredi 08 février   | jeudi 09 février   | vendredi 10 février  |
|---|--|---|---|--|--|
| <b>DÉJEUNER</b>   | POTAGE AUX CAROTTES LOCALE  | SALADE DE POIS CHICHE   | TARTE FINE OIGNON MOZZARELLA  | BETTERAVES ROUGES LOCALE      | CHOU BLANC AU CURRY  |
|   | SURIMI RÂPE ET SEGMENT DE CLEMENTINES  | CHOU ROUGE AUX RAISINS ET AUX POMMES  | CAROTTES RÂPEES LOCALE VINAIGRETTE MALTAISE  | SAUCISSON A L'AIL  | MÂCHE AUX DÈS DE POIRES  |
|   | SALADE FROMAGERE   | CELERI REMOULADE  | CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL   | MOUSSE DE PETITS POIS ET MENTHE  | SALADE DE LENTILLES  |
|   | BOLOGNAISE DE LENTILLE   | HACHIS PARMENTIER DU CHEF (PURÉE FRAICHE)   | RISOTTO DE CHORIZO LOCAL                     | POULET RÔTI LOCAL AUX HERBES  | DOS DE COLIN D'ALASKA MSC FACON BLANQUETTE  |
|   | CARBONARA  | PARMENTIER DE POISSON MSC  | RISOTTO AU SAUMON   | OMELETTE AU FROMAGE  | SAUTÉ DE DINDE FACON BLANQUETTE  |
|   | TORTIS   | SALADE VERTE  |   | HARICOTS PLATS   | BOULGOUR   |
|   | PANAIS ROTI AU MIEL  |   |   | POMME DE TERRE AU FOUR   | CHAMPIGNONS DE PARIS EN PERSILLADE   |
| LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE  | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE  |  |
| FRUIT DE SAISON BIO  | YAOURT AUX FRUITS  | FRUIT DE SAISON   | ROCHER COCO DU CHEF   | COMPOTE  |  |
| SEMOULE AU LAIT   | ECLAIR AU CHOCOLAT   | FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON  | FRUIT DE SAISON   | FRUIT DE SAISON BIO         |  |
| COCKTAIL DE FRUIT   | FRUIT DE SAISON  | YAOURT LOCAL             | FLAN CAMEL  | YAOURT ARÔMATISÉ   |  |

|              |   |  |                           |               |
|--------------|---|--|---------------------------|---------------|
| <b>DÎNER</b> | CHOIX D'ENTRÉES   | CHOIX D'ENTRÉES  | CHOIX D'ENTRÉES           | REPAS DU CHEF |
|              | FRICASSÉ DE DINDE   | JAMBON BLANC   | FRICASSÉS DE FRUIT DE MER |               |
|              | RIZ IGP  | COQUILLETTE LOCALE  | SEMOULE                   |               |
|              | FONDUE DE POIREAU   | CELERI BRAISÉE   | NAVET GLACÉS              |               |
|              | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE  | LAITAGE/FROMAGE           |               |
|              | CHOIX DE DESSERTS   | CHOIX DE DESSERTS  | CHOIX DE DESSERTS         |               |

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

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



# INSTITUTION SAINT LOUIS DE GONZAGUE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## Repas Végétarien



## Repas Savoyard

|                 | lundi 13 février   | mardi 14 février   | mercredi 15 février  | jeudi 16 février  | vendredi 17 février  |
|-----------------|--|--|--|---|--|
| <b>DÉJEUNER</b> | POTAGE AUX LÉGUMES<br>BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC<br>NACHOS SAUCE CHEDDAR                                    | CAROTTES RÂPEES LOCALE<br>SALADE VERTE<br>PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHON   | SALADE DE PERLES AU SURIMI<br>CHOU BLANC<br>TOAST DE TAPENADE  | SALADE VERTE<br>ROSETTE CORNICHON<br>CHOU ROUGE RÂPE AUX POMMES         | PAMPLEMOUSSE<br>TARTINE PIZZA AU CHORIZO<br>SALADE DE COQUILLETES LOCALE AUX OLIVES VERTES |
|                 | FAJITAS DE LÉGUMES<br>CHILI CON CARNE  | POT AU FEU LOCAL<br>POISSON PANÉ MSC SAUCE NAPOLITAINE   | OMELETTE AU FROMAGE<br>FILET DE LIEU MSC SAUCE CRÉOLE  | TARTIFLETTE<br>EMINCE DE POULET A LA CRÈME                              | VOL AU VENT DE POISSON MSC<br>VOL AU VENT LARDONS CHAMPIGNONS                              |
|                 | RIZ PILAF  | LÉGUMES DU POT   | FONDUE DE POIREAU<br>PENNE   | PLAT COMPLET<br>BROCOLIS GRATINÉ  | ÉPINARD À LA CRÈME<br>SEMOULE  |
|                 | LAITAGE/FROMAGE  | LAITAGE/FROMAGE  | LAITAGE/FROMAGE  | LAITAGE/FROMAGE   | LAITAGE/FROMAGE  |
|                 | FRUIT DE SAISON BIO<br>FROMAGE BLANC À LA CASSONADE<br>GAUFRE AU SUCRE   | MOUSSE AU CHOCOLAT<br>FRUIT DE SAISON<br>POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES   | FRUIT DE SAISON<br>YAOURT AUX FRUITS<br>TARTE AUX POMMES   | BISCUIT DE SAVOIE<br>FROMAGE BLANC À LA MYRTILLE<br>FRUIT DE SAISON BIO | FRUIT DE SAISON<br>LIEGEOIS AU CHOCOLAT<br>YAOURT LOCAL                                    |
|                 |  |  |  |   |  |
|                 |  |  |  |   |  |
| <b>DÎNER</b>    | CHOIX D'ENTRÉES<br>JAMBON BRAISÉS<br>PURÉE DE PANAIS<br>BROCOLIS BRAISÉS<br>LAITAGE/FROMAGE<br>CHOIX DE DESSERTS | CHOIX D'ENTRÉES<br>SAUCISSE GRILLÉ<br>LENTILLES VERTES<br>SALADE VERTE<br>LAITAGE/FROMAGE<br>CHOIX DE DESSERTS | CHOIX D'ENTRÉES<br>QUENELLE DE VOLAILLE FORESTIERE<br>PEÔLE DE LÉGUMES<br>LAITAGE/FROMAGE<br>CHOIX DE DESSERTS | REPAS DU CHEF   |  |

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

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

Légende :