





Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 4 au 8 janvier 2021

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	CAROTTES RAPEES  CARPACCIO DE BETTERAVES AU BLEU SAUCISSON A L'AIL 	POIREAUX VINAIGRETTE SALADE COMPOSEE ŒUF DUR MIMOSA	FRIAND AU FROMAGE SALADE COMPOSEE	THON MIMOSA TOMATE ECHALOTE CHAMPIGNONS BULGARE	GUACAMOLE SALADE DE POIS CHICHES AU CUMIN SALADE COMPOSEE
PLATS	AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CURRY CHOU FARCI	OMELETTE  SAUCISSE CATALANE 	planxa 	 SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES FILET DE COLIN AU PERSIL	MAREE DU JOUR HAUT DE CUISSE DE POULET 
GARNITURES	CHOU VERT PERSILLE RIZ	Frites HARICOTS VERTS PERSILLES	NAVETS GLACES Frite 	 CAROTTES VICHY CŒURS DE BLE	PUREE DE POMMES DE TERRE POEELE DE LEGUMES
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON PECHE AU SIROP	FLAN VANILLE FRUIT DE SAISON  YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON PATISSERIE	GALETTE DES ROIS  FRUIT DE SAISON YAOURT CIMELAIT 	FRUIT DE SAISON  MOUSSE AU CHOCOLAT COMPOTE

 PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

 PRODUITS LOCAUX OU REGIONAUX

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul




api

Concepteur & Gérant

Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 4 au 8 janvier 2021

<i>SOIR</i>	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>
ENTREES	SALADE COMPOSEE CELERI VINAIGRETTE	SALAMI RADIS + beurre	SALADE D'ENDIVES BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE SALADE COMPOSEE
PLATS	SAUTE DE PORC AU CAMEL 	TARTIFLETTE (PLAT COMPLET)	FILET DE POISSON SAUCE CURRY	SAUTE DE VOLAILLE AUX POIVRONS
GARNITURES	PATES POELEE DE LEGUMES	AUBERGINES GRILLEES	BOULGOUR PETITS POIS	HARICOTS BLANCS FONDUE DE POIREAUX
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	FRUIT DE SAISON COMPOTE	FRUIT DE SAISON FLAN AU CHOCOLAT	CREME AU CAMEL FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP FRUIT DE SAISON



PRODUITS LOCAUX OU REGIONAUX

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul



api

Concessionnaire

Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 11 au 15 janvier 2021



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES	SALADE NICOISE POMELOS + sucre QUICHE LORRAINE	SALADE POMMES DE TERRE/HARENG TORTILLA SALADE VERTE AUX CROUTONS	CARN DE PAROL CONCOMBRE A LA CREME	CELERI REMOULADE CŒURS D'ARTICHAUTS AU VINAIGRE PATE EN CROÛTE	SALADE EXOTIQUE ASPERGES SALADE DE PATES
PLATS	PARMENTIER DE LENTILLES ET CAROTTES NUGGETS DE POISSON	SAUTE DE PORC AU GINGEMBRE FOIE DE VOLAILLE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	planxa	BOLOGNAISE OMELETTE AUX POIVRONS	MAREE DU JOUR CUISSÉ DE PINTADE AUX RAISINS
GARNITURES	POMMES DE TERRE GRENAILLES BROCOLIS	CHOUX DE BRUXELLES SEMOULE	PETITS POIS A LA FRANCAISE frite	BLETTES PERSILLEES PATES	RIZ FENOUIL GRATINE
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	FRUIT DE SAISON BANANE AU CHOCOLAT LIEGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON DONUTS	FRUIT DE SAISON PECHE AU SIROP ET AMANDES EFFILEES	PATISSERIE FRUIT DE SAISON YAOURT ARTISANAL	ABRICOTS AU SIROP KIWI FLAN PRALINE

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PRODUITS LOCAUX OU REGIONAUX

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 11 au 15 janvier 2021

<i>SOIR</i>	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>
ENTREES	SALADE VERTE SALADE COMPOSEE PATE DE CAMPAGNE	MACEDOINE VINAIGRETTE CAROTTES RÂPEES ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RAPEES SALADE COMPOSEE SALADE DE POIS CHICHES	COLESLAW SALADE VERTE SALADE D'HARICOTS ROUGES
PLATS	CUISSE DE POULET GRILLE 	FILET DE POISSON SAUCE OSEILLE	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES 	CROQUE MONSIEUR
GARNITURES	ENDIVES BRAISEES RIZ	BLE CAROTTES PERSILLEES	FLAGEOLETS CHOU FLEUR EN BECHAMEL	POMMES ROSTIS GRATIN DE POTIRON
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	PATISSERIE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON COMPOTE	FLAN A LA VANILLE FRUIT DE SAISON	COMPOTE FRUIT DE SAISON



PRODUITS LOCAUX OU REGIONAUX

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.







Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.



Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 18 au 22 janvier 2021



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	CERVELAS TERRINE AUX 3 LEGUMES SALADE DE CHOU ROUGE	COLESLAW RILLETES PECHE AU THON	TOMATE/MOZZARELLA TABOULE	SALADE DE LENTILLES BETTERAVES AU MAIS RADIS + beurre	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE HARICOTS BEURRE AUX OIGNONS TARTE AUX POIREAUX
PLATS	 DAUBE DE BŒUF AUX CAROTTES PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CREME	STEAK HACHE AU POIVRE POISSON DU JOUR	planxa	LASAGNES DE LEGUMES (plat complet) WINGS DE POULET 	MAREE DU JOUR BOULETTES DE BŒUF AUX OLIVES
GARNITURES	POLENTA HARICOTS PLATS	PUREE DE CAROTTES  FRITES	frite FONDUE DE POIREAUX	EPINARDS BECHAMEL COQUILLETES AU BEURRE	HARICOTS BLANCS COURGETTES A LA CREME
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE 
DESSERTS	FRUIT DE SAISON  CREME AU CHOCOLAT COMPOTE	PATISSERIE FRUIT DE SAISON POIRE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CITRON FRUIT DE SAISON  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LIEGEOIS AU CAMEL FRUIT DE SAISON PATISSERIE



PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS LOCAUX OU REGIONAUX

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.



API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

api

Concessionnaire

Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 18 au 22 janvier 2021

<i>SOIR</i>	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>
ENTREES	SAUCISSON A L'AIL SALADE COMPOSEE	MACEDOINE VINAIGRETTE SALADE COMPOSEE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE SALADE COMPOSEE	CELERI REMOULADE SALADE COMPOSEE
PLATS	 SAUTE DE PORC A LA CORIANDRE	CAPELINNI SAUCE FROMAGE	NORMANDIN DE VEAU	CASSOLETTE DE POISSON
GARNITURES	PETITS POIS PUREE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS	POEELE DE LEGUMES POMMES VAPEUR	BLE PUREE DE CELERI RAVE
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	PATISSERIE FRUIT DE SAISON	 YAOURT ARTISANAL FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUIT FRAIS	FLAN A LA VANILLE FRUIT DE SAISON


PRODUITS LOCAUX OU
REGIONAUX

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul



api

Concessionnaire

Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 25 au 29 janvier 2021

REPAS AMERICAIN

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	SALADE DE PATES MACEDOINE MAYONNAISE TABOULE DE CHOU FLEUR	CELERI REMOULADE A LA MOUTARDE CHOU FLEUR AU SESAME SALADE COMPOSEE AU THON	CAROTTES RAPEES  MOUSSE DE FOIE	COLESLAW SALADE VERTE AUX CROUTONS SURIMI MAYONNAISE	TABOULE RADIS + beurre SALADE D'HARICOTS ROUGES
PLATS	CORDON BLEU DE VOLAILLE FOIE DE JEUNE BOVIN AU JUS	TARTE AUX LEGUMES DU POT (PLAT COMPLET) AIGUILLETES DE POULET AU PAPRIKA 	planxa 	CHEESEBURGER FISHBURGER	MAREE DE JOUR CARBONARA
GARNITURES	PETITS POIS/CAROTTES CŒURS DE BLE	LEGUMES DU POT POMMES DE TERRE DU POT 	frite HARICOTS VERTS PERSILLES	FRITES BRUNOISE DE CAROTTES	FONDUE DE POIREAUX  PATES
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	FRUIT DE SAISON  COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP BARRE BRETONNE	POIRE AU FOUR FRUIT DE SAISON YAOURT ARTISANAL 	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC ET CREME DE MARRON MOUSSE AU CITRON	DONUTS FRUIT DE SAISON COMPOTE	FLAN VANILLE FRUIT DE SAISON PATISSERIE

 **PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

 **PRODUITS LOCAUX OU REGIONAUX**

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.




api

Concessionnaire Autorisé

Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 25 au 29 janvier 2021

<i>SOIR</i>	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>
ENTREES	BETTERAVES VINAIGRETTE TABOULE	FEUILLETE AU FROMAGE SALADE D'ENDIVES	SALADE DE POIS CHICHES SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE D'ENDIVES AU BLEU SALADE COMPOSEE
PLATS	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE PORC	WINGS TEX MEX	SAUTE DE BŒUF AUX PETITS LEGUMES 
GARNITURES	RIZ BLETTES PERSILLES	JARDINIERE DE LEGUMES POTATOES	NAVETS CAMELISES PUREE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE COURGETTES BECHAMEL
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	FLAN A LA VANILLE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON CREME PRALINE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON PATISSERIE



PRODUITS LOCAUX/REGIONAUX

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul



Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 1er au 5 février 2021

CHANDELEUR

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES	SALADE DE RIZ POIREAUX A L'ECHALOTE SALADE D'ENDIVES	COURGETTES RAPEES SALADE COMPOSEE SURIMI SAUCE COCKTAIL	CHAMPIGNONS FRAIS SALADE DE RIZ	SALADE DE COQUILLETES CELERI VINAIGRETTE JAMBON A LA RusSE	SALADE DE ROQUETTE AUX CROUTONS POMELOS CERISSETTE ŒUF DUR BICOLORE
PLATS	CARBONADE DE BŒUF  VIENNOISE DE DINDE	 ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE FILET DE SOLE AU VIN BLANC	planxa	OMELETTE  LAPIN A LA MOUTARDE	MAREE DU JOUR CROISSANT JAMBON/FROMAGE
GARNITURES	CHOU FLEUR GRATINE POMMES BOULANGERES	GRATIN DE BLETTES RIZ 	frite EPINARDS BECHAMEL	PETITS POIS/CAROTTES POMMES VAPEUR	BLE POELEE DE LEGUMES
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	 FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	FLAN AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON  PETIT SUISSE PULPE	CREPE  FRUIT DE SAISON COMPOTE	YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON FLAN AU PRALINE YAOURT ARTISANAL 	FRUIT DE SAISON  PAD'OU COMPOTE



PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS LOCAUX OU REGIONAUX


Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.



Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 1er au 5 février 2021

<i>SOIR</i>	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>
ENTREES	SALADE VERTE FRIAND A LA VIANDE	SALADE DE LENTILLES CAROTTES RAPEES AUX RAISINS SECS	SALADE DE POMMES DE TERRE SALADE VERTE	CELERI REMOULADE SALADE COMPOSEE
PLATS	FILET DE POISSON SAUCE CREME CITRONNEE	AIGUILLETES DE POULET AU CURRY 	CARBONARA	BOULETTE DE BŒUF A L'ECHALOTE
GARNITURES	PATES HARICOTS BEURRE	SALSIFIS BOULGOUR	HARICOTS VERTS TAGLIATELLES	LEGUMES COUSCOUS RIZ
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	LIEGEOIS AU CAMEL FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON COMPOTE	FRUIT DE SAISON CREME A LA VANILLE	PATISserie FRUIT DE SAISON



PRODUITS LOCAUX OU REGIONAUX

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul



Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 8 au 12 février 2021

NOUVEL AN CHINOIS

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	QUICHE LORRAINE SALADE D'AVOCAT ROSETTE 	SALADE COMPOSEE CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE COMPOSEE	POIREAUX VINAIGRETTE POMELOS AU SUCRE	NEMS SALADE ASIATIQUE SOUPE CHINOISE	TERRINE DE LEGUMES SALADE COMPOSEE FRIAND AU FROMAGE
PLATS	QUENELLES NATURES LYONNAISES SAUTE DE PORC A LA DIJONNAISE 	ROTI DE BŒUF AU POIVRE  ŒUFS BROUILLES BASQUAISE	planxa	 POULET SAUCE AIGRE-DOUCE POISSON SAUCE ASIATIQUE	MAREE DU JOUR CHIPOLATAS
GARNITURES	CAROTTES VICHY FLAGEOLETS	TORTIS PUREE DE CELERI	frite brocoli	RIZ CANTONNAIS POEELE WOK	GRATIN DE POTIRON BLE
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE 	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
DESSERTS	 FRUIT DE SAISON COMPOTE RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON POMME AU FOUR FLAN CAFE	FRUIT DE SAISON FRUITS AU SIROP PATISSERIE	LICHIS AU SIROP FRUIT DE SAISON GATEAU COCO	 YAOURT PECHE AU SIROP CREME A LA VANILLE

 PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

 PRODUITS LOCAUX OU REGIONAUX

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul



api

Concessionnaire

Institution Saint Louis de Gonzague

Semaine du 8 au 12 février 2021

<i>SOIR</i>	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>
ENTREES	SALADE COMPOSEE CAROTTES RAPEES SALADE DE POMMES DE TERRE	PATE DE CAMPAGNE SALADE DE TOMATES FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE SALADE DE CŒURS DE PALMIERS TABOULE	ESCALIVADE POIREAUX VINAIGRETTE CREPE AU FROMAGE
PLATS	ESCALOPE DE PORC A LA CREME 	STEAK HACHE DE BŒUF AUX ECHALOTES	BROCHETTE DE POISSON SCE DIEPPOISE	 HAUT DE CUISSE DE POULET
GARNITURES	SEMOULE JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS POTATOES	BOULGOUR ENDIVES BECHAMEL	FENOUIL PATES
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS LIEGEOIS VANILLE	CREME AU CARAMEL FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE	MOUSSE A LA FRAMBOISE FRUIT DE SAISON FLAN AU CHOCOLAT	CREME ANGLAISE + biscuit FRUIT DE SAISON COCOCTAIL DE FRUITS


PRODUITS LOCAUX OU REGIONAUX

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul



api

Concessionnaire