

		Repas végétarien			
	lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
DÉJEUNER	BETTERAVE VINAIGRETTE	ENDIVES AUX POMMES		CHARCUTERIE	SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL
	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR AU MAÏS		POTAGE DE LÉGUMES	SAUCISSON À L'AIL
	OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE		CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE AU MIEL	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	CORDON BLEU	OMELETTE AUX HERBES		SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
	DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME	FILET DE LOUP AMERICAINE		FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE	ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME
	MACARONIS LOCALES	RIZ BIO CREOLE		CAROTTES BRAISEES	BROCOLIS À L'AIL
	PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT ROTIE		SEMOULE HVE	COEUR DE BLÉ
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL		FLAN PÂTISSIER DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	COMPOTE POMME	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE
	CREME DESSERT CARAMEL	DONUT'S		SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS
			REPAS ESPAGNE		
DÎNER	TABOULE D'HIVER	SALADE VERTE MIMOLETTE	TARTINE AU CHORIZO	CHAMPIGNONS À LA CIBOULETTE	
	PILON DE POULET TEXANE & SAUCE BARBECUE	FILET DE LIEU MSC BEURRE BLANC	PAELLA	SAUCE BOLOGNAISE	
	POMMES DE TERRE ROTIES	GRATIN DE BROCOLIS		PENNE HVE	
	CHOUX DE BRUXELLES RISSOLÉS	LENTILLES AU JUS	_	-	
	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGES	LAITAGES	
	YAOURT AUX FRUITS	POIRE ROTIE AU SPECULOOS	CHURROS	CREME DESSERT PRALINE	

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier



	lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	Férié mercredi 11 novembre	FALSE jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
DÉJEUNER	SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE	BUTTERNUT RÂPÉ AU FROMAGE BLANC		CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE	PIZZA MARGHARITA
	CHARCUTERIE	SALADE DE RIZ BIO AU MAIS		CHARCUTERIE	ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAI
	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE		VELOUTÉ DE POTIRON AU CURRY	SALADE DE BOULGHOUR
	HACHÉ AU VEAU SAUCE BARBECUE	SAUTÉ DE POULET FAÇON VALLÉE D'AUGE		LOMO DE PORC	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON
	COLIN D'ALASKA SAUCE ÉCHALOTE	BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER		ÉMINCÉ DE POIS SAUCE CAJUN	JAMBALAYA DE SAUCISSE
	TORTIS HVE	FRITES		CHOU FLEUR AU FOUR	GRATIN D'ÉPINARDS
	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	GRATIN DE BLETTES AU PARMESAN		ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO PILAF
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE	POIRE RÔTIE AU CHOCOLAT		CAKE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT
	BISCUIT	YAOURT AUX FRUITS		LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF

			Férié	
DÎNER	CHOU BLANC VINAIGRETTE			SALADE VERTE A L' EMMENTAL
	BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE			CROQUE FALUCHE JAMBON EMMENTAL
	RIZ PILAF			ACHARD DE LEGUMES D'HIVER
	CELERI ROTI	-		HARICOTS VERTS A L'AIL
	LAITAGES			FROMAGES
	CREME VANILLE			PANNACOTTA DU CHEF AU KIWI

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier



	Repas végétarien			MOVEMBER	
	lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
DÉJEUNER	CHOU BLANC AUX POMMES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS		OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES
	BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC	WRAP AU THON, SALADE ET CAROTTE		SALADE D'ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
	FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE AU FROMAGE		RILLETTES DE MAQUEREAUX	SALADE DE RIZ BIO MAÏS THON
	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	COUSCOUS POULET MERGUEZ		RÔTI DE PORC SAUCE AU BLEU	CARBONARA AU SAUMON
	OMELETTES AUX FINES HERBES	FILET DE COLIN ET SON QUARTIER DE CITRON		POT AU FEU	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY COCO
	PENNE HVE SAUCE TOMATE			LEGUMES DU POT	COQUILLETTES HVE
	PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE VAPEUR		COEUR DE BLÉ	ENDIVES BRAISEES
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT		TARTE A LA MYRTILLE	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL
	COMPOTE DE POIRE	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF		SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

				REPAS VIETNAMIEN
DÎNER	FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE CURCUMA CURRY	GOI CUON (ROULEAU DE PRINTEMPS)
	CUISSE DE POULET SAUCE MIEL MOUTARDE	FRICASSEE DE POISSON AUX CHAMPIGNONS	EMINCÉ DE DINDE À LA VIETNAMIENNE	CHEESE BURGER
	HARICOT BEURRE PERSILLE	JULIENNE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE	MACARONIS	FRITES
	RIZ PILAF	SEMOULE	EPINARDS À L'AIL	CHOU PAK CHOI SAUTE A L'AIL ET AU GIGEMBRE
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGES
	ILE FLOTTANTE ET CREME ANGLAISE	YAOURT AUX FRUITS	CAKE COCO DU CHEF	PANNACOTTA COMPOTÉE AUX LITCHIS ET AMANDES

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier



Repas végétarien

	lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
DÉJEUNER	CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON		CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	SALADE DE PENNE HVE AU PESTO
	PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE		SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE DE LENTILLES		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES À LA FETA
	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	TORTELLINIS BOSCONE SAUCE EMMENTAL (plat complet)		SAUCISSE CATALANE	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE
	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME	BOULETTE DE BLÉ FAÇON THAÏ		FILET DE HOKI MSC EN CROUTE D'HERBES	JAMBON BRAISÉ SAUCE MOUTARDE ET MIEL
	RIZ BIO PILAF	EPINARDS A LA CREME		POMMES GRENAILLES	BROCOLIS AUX OIGNONS
	POTIMARRON ROTI	COQUILLETTES HVE À LA FARINE DE BLÉ ET POIS CHICHES	-	NAVETS GLACÉ	SEMOULE HVE
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	CREME AUX OEUFS DU CHEF		PANNA COTTA DU CHEF AU COULIS DE FRAISES	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE		FROMAGE BLANC LOCAL A LA CASSONADE	CREME DESSERT CHOCOLAT

REPAS STREET FOOD

DÎNER	BROCOLI AUX AMANDES	COLESLAW	SALADE LORETTE (MACHE , CÉLERI ET BETTERAVE)	POIREAU MIMOSA VINAIGRETTE
	QUICHE COURGE ET FROMAGE	FISH BURGER	COUSCOUS MERGUEZ	ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE
	SALADE VERTE	POTATOES	SEMOULE HVE	MACARONIS HVE
	-	-	LEGUMES COUSCOUS DE SAISON	HARICOT VERT A L'AIL
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	DONUTS	FLAN AU CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€ RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier



Repas végétarien

	lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
DÉJEUNER	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES	LENTILLES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
	CHOU FLEUR VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	COLESLAW PURPLE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	TERRINE DE LÉGUMES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE POMME DE TERRE VINAIGRETTE	BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC	FRIAND AU FROMAGE	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES ET SON TOAST
		BOEUF BOURGUIGNON	QUICHE AU POULET	TARTIFLETTE	CALAMAR A LA ROMAINE
	FILET DE HOKI MSC SAUCE AGRUME	GRATIN DE LA MER	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	SAUCE CHAMPIGNONS GORGONZOLA	BOUDIN NOIR AUX POMMES
	POMME DE TERRE VAPEUR	PETITS POIS ET CAROTTES	CHOU BRAISÉ	COQUILLETTES HVE À LA FARINE DE BLÉ ET POIS CHICHES	RIZ BIO PILAF
	HARICOTS VERTS SAUTÉS	MACARONIS	BOULGOUR	PANAIS EN PERSILLADE	PURÉE DE POTIRON
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	BANANE AU CARAMEL
	FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	YAOURT LOCAL	TARTE AUX POMMES	ILE FLOTTANTE ET CREME ANGLAISE	COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	LIÉGEOIS

REPAS CANADA

DÎNER	ENDIVES AUX POMMES	SALADE VERTE AUX CROUTONS	BROCOLI AUX AMANDES ET VINAIGRETTE AU SIROP D'ERABLE	SALADE DE CHÈVRE ET NOIX
	PILONS DE POULET ROTIS MARINES	SAUMON MSC AU BEURRE ROUGE	FRICASSEE DE VOLAILLE	POUTINE AU PORC (SAUCE ET MORCEAUX DE FROMAGE)
	CAROTTES RÔTIES AU THYM	RIZ PILAF	SEMOULE	FRITES
	POLENTA GRATINEE A LA MOZZARELLA	GRATIN DE CHOU-FLEUR	SALADE VERTE VINAIGRETTE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES
	LIEGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AROMATISE	CRUMBLE CANADIEN	YAOURT AUX FRUITS

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier



Repas végétarien

	lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
DÉJEUNER	PATE DE CAMPAGNE	BETTERAVES AU MAÏS	SALADE DE PERLES AU SURIMI MSC VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	TOAST GRATINÉ À L'EMMENTAL
	POTAGE DE LÉGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO	GUACAMOLE DU CHEF ET SON TOAST	POIREAU FACON GRIBICHE
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	DEMI-POMELOS	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
	SAUCISSE CATALANE	SAUTE DE POULET LOCAL TEX MEX	HACHIS PARMENTIER	LASAGNES ÉPINARDS RICOTTA DU CHEF	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE
	FILET DE HOKI MSC SAUCE A L'ECHALOTE	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA	BRANDADE DE POISSON	OMELETTE AU CHEDDAR	CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE
	CAROTTES	SEMOULE HVE	SALADE VERTE	BROCOLIS À L'AIL	POMMES NOISETTE
	LENTILLES LOCALES	CHOU-FLEUR RÔTI	-	PÂTES HVE	POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GAUFRE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRE	ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	COCKTAIL DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT AROMATISE

REPAS ALSACIEN

DÎNER	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE D'AGRUMES A LA MENTHE	ENTREE DU JOUR	SALADE POMME DE TERRE CERVELAS
	CORDON BLEU	JAMBON BLANC	FAJITAS DE BOEUF	SPAETZLE SAUCE AU MUNSTER ET CHAMPIGNONS
	RIZ PILAF	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ	SPAETZLE
	TOMBÉE DE CHOU VERT	HARICOTS VERTS SAUTES	POELEE DE LÉGUMES D'HIVERS	-
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME AUX OEUFS	GATEAU STREUSEL	GATEAU STREUSEL

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Carandé, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier



	Repas végétarien			MENU DE NOEL	
	lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
DÉJEUNER	CREPE AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE MEXICAINE	MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST	
	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE AVOCAT/CREVETTES ET AGRUMES	
	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CHOU BLANC REMOULADE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	
	EMINCE DE POIS ET BLÉ A LA SAUCE TOMATE BASILIC	SAUTÉ DE PORC	MERGUEZ LOCALES	SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS	
	QUICHE AU FROMAGE FEUILLETEE	COLIN MSC FAÇON BLANQUETTE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE	BOUCHÉE DE SOLE SAUCE BONNE FEMME	
	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉ	PENNE HVE	CÉLERI BRAISÉ	POMMES DAUPHINES	
	BOULGOUR	CRUMBLE DE CHOUX-FLEURS	RIZ BIO PILAF	POTIMARRON RÔTI AU MIEL	
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	
	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	BÛCHE DE NOËL	
	BANANE CRÈME ANGLAISE ET CARAMEL	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	CLÉMENTINES	
	YAOURT LOCAL	POMME ROTIE AU SPECULOOS	FLAN PATISSIER		

MENUS ÉCO-RESPONSABLE

		REPAS AMERICAIN		
DÎNER	VELOUTE DUBARRY	SALADE A L'AMERICAINE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
	GRATIN MEXICAIN A LA VIANDE HACHEE	HOT-DOG	ROUGAIL DE COLIN MSC	GALETTE DE SARASIN AU FROMAGE
	SALADE VERTE	POTATOES	CAROTTES BRAISÉES	SALADE VERTE
	-	SALADE VERTE	COQUILLETTES HVE	-
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES
	COMPOTE DE POIRE	DONUTS	CREME AU CHOCOLAT DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Carande, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier