



























RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE DEÛLÉMONT

Menus du 21 Février au 10 avril 2022.

-  Agriculture biologique
-  Origine France
-  Repas végétarien
-  Autres Labels
-  Produits régionaux
-  Poisson pêche durable MSC
-  Animation

Conception CréApi
api

lundi 21 Février	mardi 22 Février	mercredi 23 Février	jeudi 24 Février	vendredi 25 Février
<p></p> <p>Betteraves rouges BIO au fromage</p> <p>Lasagne de thon MSC</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Potage Brocolis BIO</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Carottes Locales</p> <p>Pommes boulangère</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p>	<p>Salade toscane</p> <p>Rôti de dinde sauce crème</p> <p>Epinard BIO à la crème</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p><i>Hot dog party</i></p> <p>Coleslaw</p> <p>Hot dog</p> <p>Hot dog végétarien</p> <p>Potatoes</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Parmentier de boeuf RAV</p> <p>salade verte</p> <p> Reblochon AOP</p> <p>Salade de fruits</p>
lundi 28 Février	mardi 1 mars	mercredi 2 mars	jeudi 3 mars	vendredi 4 mars
<p></p> <p>Blanquette de volaille Label rouge</p> <p>Légumes du pot aux pommes de terre</p> <p>Comté AOP</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p> Jambon* Label rouge sauce tomate</p> <p>Bouchée de légumes sauce tomate</p> <p>Coquillettes BIO et Emmental râpé BIO</p> <p>Assortiment de compotes de fruits BIO</p>	<p></p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Pizza fromage</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p>	<p>Crème de panais et Céleri</p> <p>Curry de saumon sauvage MSC</p> <p>Brocolis BIO</p> <p>Blé</p> <p>Velouté aromatisé</p>	<p>Rôti de boeuf RAV sauce échalote</p> <p>Pommes rissolées et salade verte</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p>
lundi 7 mars	mardi 8 mars	mercredi 9 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars.
<p></p> <p>Potage légumes verts BIO</p> <p>Pané au fromage</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Assortiment de compotes de fruits BIO</p>	<p>Gratin de brocolis BIO et thon MSC</p> <p> Riz de Camargue IGP</p> <p>Coulommier</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Méli mélo de crudités</p> <p>Sauté de boeuf RAV au thym</p> <p>Purée BIO au lait</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Longe de porc Local* sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Filet de hoki MSC</p> <p>sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Pommes de terre Locales</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette aux agrumes</p> <p>Escalope de volaille niçoise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Coeur de blé</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p>
lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
<p>Haricots verts BIO vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf RAV sauce tomate</p> <p>Tortis BIO et Emmental râpé BIO</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Concombre fromage blanc</p> <p>Echine de porc * sauce moutarde</p> <p>Palet maraicher sauce moutarde</p> <p>Lentilles aux carottes locales</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Dos de colin MSC sauce crème</p> <p>Julienne de légumes</p> <p> Riz IGP</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p>	<p><i>Carnaval de Dunkerque</i></p> <p> Emincé de volaille Label rouge</p> <p>sauce au Maroilles</p> <p>Frites</p> <p>Fromage de Bergues</p> <p>Pâtisserie du Nord</p>	<p></p> <p>Potage tomate</p> <p>Omelette BIO sauce champignons</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Pommes vapeur Locales</p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
<p>Taboulé</p> <p>Normandin de veau provençale</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Assortiment de compotes de fruits BIO</p>	<p>Potage aux poireaux</p> <p>Filet de poisson MSC pané</p> <p>Brocolis BIO à la crème</p> <p>Pommes de terre locales</p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Lasagne aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Maasdam BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Coleslaw rémoulade</p> <p> Sauté de volaille Label rouge</p> <p>sauce aigre douce</p> <p>Pennes et emmental râpé BIO</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Betteraves rouges BIO vinaigrette échalote</p> <p>Sauté de boeuf RAV sauce aux oignons</p> <p>Petits pois et navets</p> <p> pommes de terre locales</p> <p>Yaourt nature aux fruits BIO</p>
lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 Avril
<p></p> <p>Potage chou fleur BIO</p> <p>Tartiflette au deux fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Brassé nature et sucre</p>	<p>Carottes râpées aux pommes</p> <p>Sauté de boeuf RAV marengo</p> <p> Riz IGP</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Clafoutis aux pommes et amandes</p>	<p>Filet de poisson MSC meunière sauce tartare</p> <p>Menu unique</p> <p>Pommes de terre et salade verte</p> <p>Pavé du nord</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Jus de fruit</p> <p>Couscous (merguez de volaille)</p> <p>Falafel</p> <p>Semoule bio</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Bolognaise de boeuf RAV</p> <p>Coquillettes BIO et Emmental râpé BIO</p> <p>Vache picon</p> <p>Crème vanille</p>
lundi 4 avril	mardi 5 avril	mercredi 6 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avr.
<p>Haricots beurre vinaigrette</p> <p>Dos de colin MSC sauce citron</p> <p>Epinard BIO à la crème</p> <p>Pommes de terres Locales</p> <p>Velouté nature sucré</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Gratin de chou-fleur BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Potage aux carottes</p> <p> Sauté de porc BBC* sauce provençale</p> <p>Palet maraicher sauce provençale</p> <p> Riz IGP</p> <p>Crème chocolat</p>	<p><i>Repas de Pâques</i></p> <p> Boulette d'agneau au thym</p> <p>Flageolets Label rouge aux carottes.</p> <p>Pommes friture</p> <p>Maasdam BIO</p> <p>Pâtisserie de Pâques</p>	<p></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Tartes aux lentilles BIO et millet BIO</p> <p>Salade verte</p> <p>Assortiment de compotes de fruits BIO</p>

Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Barœul, RCS Lille Métropole 477 181 010.

* Menu avec porc

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE DEÛLÉMONT


Menus du 11 au 22 avril 2022.

api


Conception CréApi

 Agriculture biologique

 Origine France






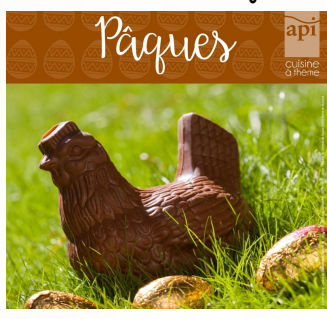

 Repas végétarien

 Autres Labels

 Produits régionaux

 Poisson pêche durable MSC

 Animation

lundi 11 avr.	mardi 12 avr.	mercredi 13 avr.	jeudi 14 avr.	vendredi 15 avr.
<p>Entrée chaude maison</p> <p>Saumon sauvage MSC sauce crème</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p> Riz IGP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p> Pizza au fromage Salade verte</p> <p> Saint Marcellin AOP</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Betteraves rouges bio Vinaigrette</p> <p> Sauté de volaille Label rouge sauce aux fines herbes Purée de légumes</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Concombre</p> <p>Jambon* Local sauce échalote</p> <p>Filet de hoki MSC sauce échalote</p> <p>Coquillettes BIO Emmental râpé BIO</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Rôti de boeuf RAV sauce ketchup</p> <p>Pommes de terre country</p> <p>Pont l'évêque AOP </p>
lundi 18 avr.	mardi 19 avr.	mercredi 20 avr.	jeudi 21 avr.	vendredi 22 avr.
<p>Féried Lundi de Pâques</p> <p></p>	<p>Carbonade de boeuf RAV Pommes de terre rissolées</p> <p>Maasdam BIO</p> <p>Crème vanille</p>	<p> Chou fleur BIO fleurette mimosa</p> <p>Bolognaise de lentilles BIO Menu unique Pennes BIO Emmental râpé BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Médailleon surimi MSC</p> <p>Escalope de volaille sauce Tajine Légumes tajine Semoule BIO</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Parmentier de poisson MSC Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cookies du chef</p>

* Menu avec porc

