








Cafétéria


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

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Fermé	Repas végétarien 	Galette des Rois		
lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	FRIAND AU FROMAGE	CELERI BIO REMOULADE 	COLESLAW BIO 	SALADE DE PATES BIO A L'ITALENNE AU THON 
	CHIFFONNADE DE LAITUE	SALADE D'ENDIVES BIO AUX POMMES 	SALADE DE POMMES DE TERRE HVE ET CORNICHONS 	VELOUTE DE POTIRON ET MARRONS
	MACEDOINE MAYONNAISE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	CHOU ROUGE BIO AUX POMMES 	1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
	HAMBURGER VEGETARIEN	NORMANDIN DE VEAU SAUCE CREME	PASTITIO AU JAMBON	CASSOLETTE DE POISSON MSC AUX CEREALES 
	FILET DE HOKI MSC SAUCE ANETH 	FILET DE MERLU MSC 	PASTITIO AU POISSON MSC 	
	HAMBURGER	PANINI	PASTA BOX	PIZZA
	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES
	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS AUX OIGNONS		HARICOTS VERTS BIO A L'AIL 
	FRITES	ECRASE DE POMMES DE TERRE HVE 	CAROTTES BIO BRAISEES 	BOULGOUR BIO 
	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME BANANE	GALETTE DES ROIS	LIEGEOIS VANILLE
	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON HVE 	FRUIT DE SAISON HVE 	FRUIT DE SAISON HVE 

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
ROSETTE LYONNAISE ET CONDIMENT	DIPS DE RADIS NOIR	DIPS DE RADIS NOIR	VELOUTE DE CHOU-FLEUR BIO AU CURRY 	SALADE DE POMMES DE TERRE HVE A L'ANCIENNE 
CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE 	VELOUTE DE BUTTERNUT HVE 	OEUFS MIMOSA	PIZZA AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES BIO AUX POMMES 
SALADE D'AVOCATS	COLESLAW BIO 	SALADE DE LENTILLES BIO 	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
FILET DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE	CHATCHOUKA AUX OEUFS	PILON DE POULET BBC MARINE 	CARBONARA DU MARAICHER	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME 
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 	CHATCHOUKA DE MERGUEZ	BRICK AU SAUMON	CARBONARA	
PIZZA	CROQUE-MONSIEUR	HAMBURGER	PANINI	PASTA BOX
STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES
CHOU-FLEUR GRATINÉ	SEMOULE BIO 	GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE HVE) 	COQUILLETES BIO 	FONDUE D'EPINARDS
POMMES DE TERRE HVE PAPRIKA 		CHOU ROUGE BIO CONFIT AUX POMMES 	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ IGP PILAF 
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON HVE 	CAKE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON HVE 
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON HVE 	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON HVE 	ILE FLOTTANTE DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 























Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Animation MONTAGNE

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
RILLETES DE POISSON MSC 	POTAGE DE LEGUMES	BAGUETTE PIZZA DU CHEF	HOUMOUS ET SES CROUTONS	CHOU BLANC BIO AUX POMMES 
DEMI POMELOS	SALADE MONTAGNARDE	CELERI BIO REMOULADE 	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE 	VELOUTE DE CAROTTES BIO 
HARICOTS VERTS BIO AUX ECHALOTES 	SAUCISSON A L'AIL	TABOULE DE CHOU-FLEUR BIO 	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ IGP MAIS CIBOULETTE 
AXOAA LA CHAIR DE SAUCISSE	TARTIFLETTE A LA DINDE	TORTILLA AUX POIVRONS	GNOCCHIS BOWL A LA DINDE BBC ET CAROTTES 	FISH AND CHIPS
BLANQUETTE DE POISSON MSC 	-	ESCALOPE DE PORC BBC SAUCE CHARCUTIERE 	MARMITE DU PÊCHEUR	
PASTA BOX	PIZZA	CROQUE-MONSIEUR	HAMBURGER	PANINI
STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES
ENDIVES BIO BRAISEES 	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE HVE AU FOUR 	SEMOULE BIO AU BEURRE 	FRITES
PENNE BIO 		HARICOTS VERTS BIO 	BROCOLIS BIO GRATINES 	SALADE VERTE
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
COUPE BANANES CHOCOLAT AMANDES	GATEAU DE SAVOIE DU CHEF A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON HVE 	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON HVE 
FRUIT DE SAISON HVE 	FRUIT DE SAISON HVE 	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON HVE 	YAOURT AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 

Produit Local 






















Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Cafétéria


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

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).


API RESTAURATION S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€ RCS Lille Métropole - 4771.810.10. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

	Repas végétarien 				
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier		mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
CREME DE CELERI BIO AUX NOISETTES 	POIREAU BIO FACON GRIBICHE 		SOUPE A L'OIGNON	CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON 	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
COLESLAW BIO 	CREPE AU FROMAGE		PECHE AU THON MSC 	ROULADE AU JAMBON ET CONDIMENT	CHOU BLANC BIO FACON REMOULADE 
SALADE DE LENTILLES	EMINCE DE CHAMPIGNONS		CHIFFONNADE DE BATAVIA	MACEDOINE DE LEGUMES	CHIFFONNADE DE SALADE AUX CROUTONS
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	HOT-DOG DE CAROTTES BIO 		NUGGETS DE VOLAILLE	SAUCE BOLOGNAISE	TIMBALE DE POISSON MSC A LA BRESILLENNE 
OMELETTE FROMAGERE	HOT-DOG		BRANDADE DE COLIN MSC 	SAUCE AUX 3 FROMAGES	
PIZZA	PANINI		PIZZA	CROQUE-MONSIEUR	HAMBURGER
STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES		STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES
POELEE DE CAROTTES BIO ET BUTTERNUT 	POMMES RISSOLEES		PUREE DE POMMES DE TERRE HVE 	TORTIS BIO 	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
BOULGOUR BIO 	SALADE VERTE		LEGUMES DU POT	CHOUX DE BRUXELLES RISSOLES	RIZ IGP PILAF 
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON HVE 	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		CREME DESSERT PRALINE	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS VANILLE 	FRUIT DE SAISON BIO 		FRUIT DE SAISON HVE 	FRUIT DE SAISON HVE 	CREME AUX OEUFS DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.






















Cafétéria

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

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Repas végétarien & Chandeleur 

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
WRAPS AU THON ET CRUDITES	POTIRON RAPE SAUCE AU FROMAGE BLANC	TABOULE (SEMOULE BIO) 	COEUR DE PALMIER A LA CLEMENTINE	FRIAND AU FROMAGE
CHIFFONNADE DE BATAVIA AU MAÏS	CHOU ROUGE BIO AUX LARDONS 	CELERI BIO RAPE SAUCE COCKTAIL 	CAROTTES BIO RAPEES 	POTAGE PARMENTIER
VELOUTE DE POIREAUX BIO 	QUICHE AUX POIREAUX DU CHEF	SALADE D'ENDIVES A L'HUILE DE NOIX	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	DEMI POMELOS AU SUCRE
COUSCOUS POULET MERGUEZ	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE	JAMBON BRAISE SAUCE TOMATE CORNICHON	LASAGNE CHEVRE EPINARDS	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE 
FILET DE COLIN MSC AUX EPICES 	RÔTI BOEUF SAUCE AU POIVRE	OEUFS BROUILLES A LA TOMATE CONCASSEE	LASAGNES AU POISSON	
HAMBURGER	PASTA BOX	PANINI	PIZZA	CROQUE-MONSIEUR
STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES
SEMOULE BIO 	ECRASE DE POMMES DE TERRE HVE 	COEUR DE BLE BIO 	COQUILLETES BIO 	CHOU-FLEUR BIO GRATINÉ 
LEGUMES COUSCOUS	SALADE VERTE	PETITS-POIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS BIO 	RIZ IGP CREOLE 
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON HVE 	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FLAN PÂTISSIER SANS PATE DU CHEF	CREPE DE LA CHANDELEUR	FRUIT DE SAISON BIO 
POMME BIO AU FOUR 	FRUIT DE SAISON HVE 	FRUIT DE SAISON HVE 	FRUIT DE SAISON BIO 	ANANAS ROTI AU MIEL

Légende :



















Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Repas végétarien 									
lundi 06 février		mardi 07 février		mercredi 08 février		jeudi 09 février		vendredi 10 février	
TABOULE (SEMOULE BIO) 		CELERI BIO REMOULADE 		TARTE FINE OIGNONS MOZZARELLA		BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 		SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	
POTAGE DE CAROTTES		CHOU ROUGE RAISIN POMMES		CAROTTES BIO RAPEES FACON MALTAISE 		SAUCISSON A L'AIL		SALADE DE MACHE AUX DES DE POIRES	
SALADE VERTE FROMAGERE		SALADE DE POIS CHICHES		CHOU-FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL 		VERRINE DE MOUSSE DE PETITS POIS		CHOU BLANC BIO AU CURRY 	
SAUCE BOLOGNAISE LENTILLES BIO 		HACHIS PARMENTIER (POMME DE TERRE HVE) 		RISOTTO AUX SAUCISSES		CUISSE DE POULET BBC ROTI AUX HERBES 		BLANQUETTE DE POISSON MSC 	
SAUCE CARBONARA		PARMENTIER AU POISSON MSC 		RISOTTO AU POISSON		OMELETTE AU FROMAGE			
HAMBURGER		PIZZA		CROQUE-MONSIEUR		PANINI		PASTA BOX	
STEAK HACHE & FRITES		STEAK HACHE & FRITES		STEAK HACHE & FRITES		STEAK HACHE & FRITES		STEAK HACHE & FRITES	
TORTI BIO 		SALADE VERTE				HARICOTS PLATS		POMMES DE TERRE HVE PERSILLEES 	
PANAIS ROTI AU MIEL		-				SPAGHETTI BIO 		LEGUMES DU POT	
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	
FRUIT DE SAISON HVE 		YAOURT AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON BIO 		ROCHER COCO DU CHEF		COMPOTE DE POMMES VANILLE DU CHEF	
SEMOULE AU LAIT		FRUIT DE SAISON HVE 		FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS		FRUIT DE SAISON HVE 		FRUIT DE SAISON HVE 	

Légende :











Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Repas végétarien 					
lundi 13 février		mardi 14 février		mercredi 15 février	
jeudi 16 février		vendredi 17 février			
POTAGE DE LEGUMES		CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE 	MENU ECO-RESPONSABLE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	MENU ECO-RESPONSABLE
BUTTERNUT BIO RAPE SAUCE AU FROMAGE BLANC 		SALADE VERTE	MENU COMMUNIQUE PAR LE CHEF LA SEMAINE DU 6 FEVRIER	CELERI BIO REMOULADE AUX RAISINS 	MENU COMMUNIQUE PAR LE CHEF LA SEMAINE DU 6 FEVRIER
HARICOTS ROUGES HVE ET MAIS ET SA VINAIGRETTE A L'ECHALOTTE 		PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS		CHOU ROUGE AUX POMMES	
JAMBALAYA AUX LEGUMES		OMELETTE AU CHEDDAR		PAELLA AU POULET	
CHILI CON CARNE		POISSON PANE MSC SAUCE NAPOLITAINE 		PAELLA DE LA MER	
CROQUE-MONSIEUR		HAMBURGER	PANINI	PASTA BOX	PIZZA
STEAK HACHE & FRITES		STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES	STEAK HACHE & FRITES
RIZ IGP PILAF 		FONDUE DE POIREAUX BIO 		RIZ PAELLA	
		PENNE BIO 		HARICOTS PLATS	
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	
FRUIT DE SAISON HVE 		MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF		GATEAU AU YAOURT DU CHEF	
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE		FRUIT DE SAISON HVE 		FRUIT DE SAISON HVE 	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

