

Légende :  
 Produits Bio   
 Produits Pêche durable 

Produits Labellisés   
 Produit Local 



lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 	POTAGE	CÉLÉRI RÉMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES AUX HERBES 	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL 
CARBONARA	CHILI SIN CARNE AUX POIS BIO 	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON 	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE
MACARONIS BIO 	RIZ CREOLE IGP 	POTATOES	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	BROCOLIS BIO A L'AIL 
BRIE	TOMME NOIRE	ST PAULIN	CHEVRE LOCAL 	YAOURT LOCAL BIO SUCRE 
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER DU CHEF SANS PÂTE	FRUIT DE SAISON

lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
POTAGE AUX LÉGUMES	POIREAU FACON GRIBICHE	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	PÂTE DE CAMPAGNE/ TOAST
DHAL DE LENTILLES	FILET DE POISSON MSC SAUCE TARTARE 	CROQUE-MONSIEUR DINDE	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTE DE POULET COLOMBO
	FRITES	SALADE VERTE LOCALE 	CÉLÉRI BRAISE	EPINARDS BIO 
BRIE	YAOURT LOCAL BIO 	TOMME NOIRE	CHEVRE LOCAL	EMMENTAL BIO 
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	OEUF AU LAIT	ROULÉ A LA CONFITURE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
SALADE VERTE LOCALE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE 		CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 	VELOUTÉ DE POTIRON	FRIAND AU FROMAGE
BOULES D'AGNEAU AUX EPICES		RÔTI DE DINDE AU JUS	PARMENTIER DE LENTILLES A LA TOMATE	FILET DE POISSON MSC SAUCE AGRUMES 
SEMOULE BIO 		PATES BIO 	SALADE VERTE LOCALE 	GRATIN D'ÉPINARDS BIO 
GOUDA		CAMEMBERT BIO 	ST PAULIN	YAOURT LOCAL BIO 
FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE 		FRUIT DE SAISON	CAKE VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES	OEUFS MAYONNAISE	MOUSSON DE CANARD ET TOAST 	LADE DE RIZ, MAÏS ET CIBOULETTE
FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH 	LASAGNES VG	RIZ AU CHORIZO, PARMESAN AOP FAÇON 	SUPREME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 
BROCOLIS GRATINÉ	SALADE VERTE LOCALE 	HARICOTS VERTS BIO 	POMMES PIN	FONDUE DE POIREAU
YAOURT LOCAL BIO 	ST PAULIN	GOUDA	FROMAGE	CAMEMBERT BIO 
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	BUCHE DE CHEF (concours)	FRUIT DE SAISON

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
CHOU ROUGE AUX POMMES RAISINS	ROSETTE ET CORNICIONS	WRAPS DE THON	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 	POTAGE DE LÉGUMES
PAELLA VG	POT AU FEU LOCAL 	SAUTE DE POULET AU CURRY	RÔTI DE PORC LOCAL AU THYM 	CARBONARA AU SAUMON
	LÉGUMES DU POT LOCAUX	SEMOULE BIO 	POËLÉE HIVERNALE DU CHEF	COQUILLETES BIO 
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	CHEVRE LOCAL 	BRIE	YAOURT LOCAL BIO 
CRÈME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC LOCAL A LA	TARTE AU CITRON	FRUIT DE SAISON

lundi 22 décembre	mardi 23 décembre	mercredi 24 décembre	jeudi 25 décembre	vendredi 26 décembre
COLESLAW LOCAL	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	WRAPS AU THON		SALADE DE COQUILLETES BIO 
BOLOGNAISE	FALAFELS SAUCE BLANCHE	PIZZA REINE (grande portion)		CALAMARS A LA ROMAINE
PATES BIO 	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS 	SALADE VERTE LOCALE 		CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY 
EMMENTAL BIO 	TOMME NOIRE	YAOURT LOCAL BIO 		BÛCHE MI-CHEVRE
CRÈME AU CHOCOLAT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
MACEDOINE DE LÉGUMES AU FROMAGE BLANC ET PÂTES 	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CHOU BLANC LOCAL RAPE VINAIGRETTE 	CHIFFONNADE DE BATAVIA AU FROMAGE	SALADE DE RIZ MAÏS
GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE 	QUICHE AUX FROMAGES	PILONS DE POULET A LA MEXICAINE	JAMBON BRAISE	SAUTE DE DINDE LOCAL 
RIZ PILAF IGP 	SALADE VERTE LOCALE 	POLENTA CREMEUSE	FRITES	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS 
CANTAL AOP 	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	EMMENTAL BIO 	YAOURT LOCAL BIO 
FRUIT DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA DU CHEF AU CAMEL	FRUIT DE SAISON

lundi 29 décembre	mardi 30 décembre	mercredi 31 décembre	jeudi 01 janvier	vendredi 02 janvier
SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES 	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR		SALADE D'ENDIVES
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE 	FAJITAS AU POULET ÉPICÉ	RÔTI DE BOEUF SAUCE CHASSEUR		BOLOGNAISE DE POIS BIO 
BROCOLIS BIO 	SALADE VERTE LOCALE 	POTATOES		PATES BIO 
CAMEMBERT BIO 	MIMOLETTE	SAINT NECTAIRE AOP 		YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	CRÈME CAMEL	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE		COMPOTE POMME CASSIS

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
VELOUTE DE LEGUMES 	BETTERAVES ROUGES BIO 	COLESLAW PURPLE	CÉLÉRI RÉMOULADE	SALADE DE BLÉ ET MAÏS
TARTIFLETTE/ SALADE	ENCORNET BASQUAISE	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE	BOLOGNAISE VÉGÉTALE (POIS BIO) 	BOEUF BOURGUIGNON LOCAL 
	PETITS POIS BIO 	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS 	PÂTES BIO 	PUREE DE POTIRON
	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT BIO 	ST NECTAIRE AOP 
FROMAGE BLANC LOCAL AUX MYRTILLES 	TARTE AUX POMMES LOCALES 	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	BANANE AU CAMEL

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