

Menus du 01 Septembre au 16 Octobre 2020

AIX NOULETTE

Légende :



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



Végétarien

Lundl 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	HACHIS PARMENTIER	TOMATES A LA VINAIGRETTE GALETTE VÉGÉTALE SAUCE SOUBISE	GRIGNOTES DE POULET SAUCE AUX HERBES	BEIGNET DE POISSON SAUCE CITRON
(PLAT COMPLET)	RIZ	RIZ	FRITES *	SEMOULE ET RATATOUILLE
BISCUIT			FROMAGE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES *
YAOURT NATURE SUCRÉ	FLAN A LA VANILLE	FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	RAISIN

Lundl 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
SAUCISSE DE STRASBOURG SUR HARICOTS LINGOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE FROMAGÈRE	MARMITE DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	NUGGETS DE POULET ET KETCHUP	SAUTE DE BŒUF AUX CAROTTES
POMMES DE TERRE	PÂTES	MÊLÉE DE LÉGUMES	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE
PETIT SUISSE		CHANTAILLOU *	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	EDAM
BANANE	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE

Prolongeons l'été

Lundl 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
BOLOGNAISE DE BŒUF AUX ÉPICES ITALIENNE	MIGNON DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	LENTILLES VINAIGRETTE	MELON PASTÈQUE	POISSON BLANC MEUNIÈRE
MACARONS	HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE	OMELETTE	PIZZA AUX FROMAGES	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL
EMMENTAL RÂPÉ	BISCUIT	PIPERADE	SALADE VERTE	MAASDAM
FRUIT DE SAISON AUTRE FRUIT	YAOURT AUX FRUITS FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	RAISIN	ANANAS AU SIROP COMPOTE	LIÉGEOIS VANILLE LIÉGEOIS CHOCOLAT

Lundl 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
DINDE FAÇON CARBONARA	TABOULÉ SALADE MARCO POLO	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	BEIGNET DE CALAMAR SAUCE TARTARE	BOULETTE AU BŒUF SAUCE AIGRE DOUCE
COQUILLETES	JAMBON BLANC (LABEL ROUGE)	FLAN DE CAROTTES EMMENTAL	PURÉE NATURE	POMMES DE TERRE NOISETTE
EMMENTAL RÂPE	PETITS POIS (POMMES DE TERRE)	(PLAT COMPLET)	CHANTAILLOU *	YAOURT NATURE SUCRÉ
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POINTE DE BRIE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	BANANE AUTRE FRUIT
YAOURT VELOÛTE			PÂTE DE FRUIT	

Lundl 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
ESCALOPE DE VOLAILLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES BROCOLIS	CAROTTES RÂPÉES A LA VINAIGRETTE	RAVIOLIS AUX LÉGUMES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE BETTERAVES ROUGES
PURÉE NATURE	STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE	SAUTE DE PORC BASQUAISE	(PLAT COMPLET)	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
VACHE QUI RIT *	HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE)	RIZ BLANC	EMMENTAL RÂPÉ	POMMES DE TERRE
PÂTISSERIE SÈCHE AUTRE BISCUIT	FRUIT DE SAISON AUTRE FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	BANANE AUTRE FRUIT.	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT (2/3) MOUSSE AU CAFÉ (1/3)

Lundl 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
POTAGE DE LÉGUMES			CAROTTES RÂPÉES A LA VINAIGRETTE	CHARCUTERIE
OMELETTE SAUCE TOMATE	SAUTE DE POULET SOUBISE	RÔTI DE PORC SAUCE AU THYM	HACHIS PARMENTIER DE BŒUF	CURRY DE POISSON AUX CAROTTES
POËLÉE DE LÉGUMES	COQUILLETES	PETITS POIS	(PLAT COMPLET)	SEMOULE
COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	EMMENTAL RÂPÉ	EDAM	ÎLE FLOTTANTE PÂTISSERIE	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ
FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON AUTRE FRUIT	ABRICOTS AU SIROP		

Douceur d'automne

Lundl 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
BOUCHÉE DE POULET AUX CROUTONS A LA CRÈME	BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE HARICOTS BEURRE A L'ÉCHALOTE		SALADE COMPOSÉE ŒUF DUR	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE TANDOORI
FRITES *	POISSON BLANC MEUNIÈRE SAUCE BRUNOISE	SAUTE DE BŒUF SAUCE PAPRIKA	GRATIN MONTAGNARD SANS VIANDE	SEMOULE
TOMME GRISE	RIE PILAF	POMMES DE TERRE CUBES RISSOLÉES	(PLAT COMPLET)	YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON AUTRE FRUIT	FLAN AU CHOCOLAT FLAN A LA VANILLE	SUISSE FRUITÉ	COOKIE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON AUTRE FRUIT
		BANANE		

Bonnes vacances ☺

* Ou dérivés de pommes de terre

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement. »

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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-Barœul