

Restaurants scolaires du Pays Retheloin du 2 septembre au 22 octobre 2021



Légende :



RECETTE
VÉGÉTARIENNE

FRUIT OU LÉGUME DE LA
SEMAINE



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE
RECETTE



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL

Api restauration vous souhaite une bonne rentrée scolaire...

jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRES FACON TZATZIKI (yaourt, aneth, citron)
SAUTE DE POULET (VVF, local) A LA CREME	MIJOTE DE BŒUF (local) A LA PROVENCALE
POTATOES	RATATOUILLE
EMMENTAL (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
COMPOTE POMME- FRAISE	TARTE AUX CERISES (à portionner)

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
MELON (à portionner)	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	COURGETTES RÂPEES A LA MENTHE	CAKE AU FROMAGE (à portionner)	SALADES MÊLEES AUX CROÛTONS
SAUTE DE PORC (VVF, local) A LA DIJONNAISE	FILET DE COLIN SAUCE CITRONNEE	STEAK HACHE (VBF) SAUCE BRUNE	RÔTI DE DINDE (VVF) JUS AU THYM	LASAGNES AUX LEGUMES
GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE FROMAGE AIL ET FINES HERBES	RIZ BIO	PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS BEURRE	(OU LASAGNES BOLOGNAISE)
NAPPE CARAMEL	CANTAL (à portionner)	VACHE QUI RIT	EDAM BIO (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)
	PÊCHE	BEIGNET CHOCOLAT (A et FC)	POMME (locale)	YAOURT AROMATISE BIO

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
CAROTTES RÂPEES (locales)	CELERI RÂPE (local)	ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XERES	SALADE DE PEPINETTES
VINAIGRETTE A L'ORANGE	REMOULADE			
CHIPOLATAS (VVF, local)	SAUTE DE BŒUF (VBF, local) FACON BOURGUIGNON	FILET DE POULET (VVF) BASQUAISE	CHILI SIN CARNE ET RIZ BIO	FILET DE POISSON MEUNIERE
LENTILLES VERTES BIO (locales)	FUSILLI BIO (locales)	BLE PILAF	(OU CHILI CON CARNE)	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES
MIMOLETTE (à portionner)	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	SAINT-NECTAIRE (à portionner)	KIRI	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
COMPOTE POMMES	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ANNIVERSAIRES DU MOIS: GÂTEAU AU YAOURT (à portionner)	BANANE

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW (carotte et chou blanc locaux)	CONCOMBRES A LA CREME
CARBONADE DE BOEUF (VBF, local)	FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	PENNES A LA CARBONARA	SAUTE DE POULET (VVF, local) A L'ORIENTALE	QUENELLES NATURES SAUF AUREO (OU QUENELLES DE BROCHET)
PUREE	GRATIN DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	ET FROMAGE RÂPE	SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES
MAASDAM BIO (à portionner)	PETIT MOULE NATURE	CARRE FRAIS	FROMAGE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)
RAISIN	PUDDING AU CHOCOLAT (à portionner) recette antigaspi	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	LIEGEOIS VANILLE	POIRE (locale)

Semaine Européenne du développement durable

Menu "Champ'Ardennais"

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
BETTERAVES ROUGES BIO (locales)	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS	SALAMI ET CORNICHONS	SALADE DE MÂCHE AUX DES DE FROMAGE	TABOULE
VINAIGRETTE A L'ECHALOTE		BEIGNETS DE POISSON ET KETCHUP	PARMENTIER AUX LENTILLONS BIO (locaux)	MIJOTE DE PORC (VVF, local) AUX OLIVES
COQUILLETES BIO (locales) A LA BOLOGNAISE (VBF)	CACASSE ARDENNAISE	PRINTANIERE DE LEGUMES	(OU HACHIS PARMENTIER (VBF))	COURGETTES BECHAMEL
ET FROMAGE RÂPE	(sauce des Ardennes, pommes de terre locales, oignons, lardons, thym, laurier)	FROMAGE	SAMOS	GOUDA BIO (à portionner)
YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	PETIT LOUIS TARTINE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	CREME DESSERT VANILLE	POMME (locale)
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME- BISCUITS ROSES			

Rencontre du Goût*

"Saveurs d'Automne"

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
SALADE CAMPAGNARDE (p. de terre, œufs durs, cornichons, mayonnaise)	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE	ŒURS DE PALMIERS VINAIGRETTE	TERRINE FORESTIERE ET CORNICHONS	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE VOLAILLE (VVF, local) A L'ANCIENNE	MAC & CHEESE RACLETTE	TOMATES FARCIES	FILET DE COLIN SAUCE A L'ORAL	SAUTE DE BŒUF (VBF, local) AU PAPRIKA
CAROTTES FONDANTES	(OU MACARONI A LA CARBONARA)	RIZ BIO	PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE	POMMES NOISETTES
EDAM BIO (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	TOMME NOIRE (à portionner)	TARTARE QUATRE QUART AUX MIRABELLES (à portionner) (mirabelles régionales)	BRIE EN POINTE (à portionner)
YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT		RAISIN

Rencontre du Goût*

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
CELERI RÂPE (local) VINAIGRETTE	CHOUX-FLEURS SAUCE COCKTAIL	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	QUICHE AU FROMAGE (à portionner)	CAROTTES RÂPEES (locales) CITRONNEES
ROTI DE PORC (VVF) AUX CHAMPIGNONS	FILET DE MERLU SAUCE CURRY	RAVIOLI ET FROMAGE RAPE	POULET (VVF, local) AU MIEL ET A LA MOUTARDE	BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE (OU BOULETTES DE BOEUF)
FLAGEOLETS ET HARICOTS VERTS	RIZ BIO	VACHE PICON	BUTTERNUT RÔTI ET POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO ET RATATOUILLE
BUCHETTE DE CHEVRE (BC) (à portionner)	MAASDAM BIO (à portionner)	ECLAIR VANILLE	CHANTENEIGE	MORBIER (à portionner)
FLAN CHOCOLAT	POIRE (locale)		COMPOTE POMME- ABRICOT	YAOURT AROMATISE BIO

Rencontre du Goût*

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU MAÏS	TOMATES AU SURIMI	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE	SALADE DE BLE A LA MIMOLETTE
BOUDIN BLANC (VVF, local)	LASAGNES BOLOGNAISE (VBF)	CORDON BLEU	OMELETTE AU FROMAGE (OU NORMANDIN DE VEAU)	FILET DE POISSON PANE
ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales)	CAMEMBERT BIO (à portionner)	PUREE DE PATATES DOUCES	FINARDS ET POMMES TERRE BECHAMEL	PETITS POIS CAROTTES
EMMENTAL (à portionner)	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	VACHE QUI RIT	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
CREME DESSERT CHOCOLAT		LAITAGE	ANNIVERSAIRES DU MOIS: CRUMBLE DE FRUITS D'AUTOMNE (à portionner)	POMME (locale)

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Direction Régionale : 20 rue du Capitaine Georges Madon 51400 REIMS



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements