



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAUS RETHELOIS

du 06 mai au 05 juillet 2024



lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ (semoule BIO)			
SAUTÉ DE PORC (VVF, local) SAUCE MOUTARDE	OMELETTE BIO AU FROMAGE			
PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FERIE
EMMENTAL (à portionner)	COULOMMIERS (à portionner)			
COMPOTE DE POMMES HVE	LIÉGEOIS VANILLE			

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
POMELOS	SALADE DE POMMES DE TERRE ET DÉS DE FROMAGE	RADIS ROSES ET BEURRE	SALADE TOMATES MOZZARELLA	SALADE DE PÉPINETTES MAIS ET TOMATE
NUGGETS DE POULET	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE CURRY (ou boulettes de boeuf)	LASAGNES DE SAUMON	GNOCCHIS SAUCE TOMATE, LARDONS, POIVRONS, BASILIC	BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)
POMMES RISSOLÉES	CAROTTES VICHY	SAMOS	ET FROMAGE RÂPÉ	COURGETTES BÉCHAMEL
VACHE PICON	BRIE EN POINTE (à portionner)	SAMOS	ET FROMAGE RÂPÉ	EDAM (à portionner)
YAOURT BIO AROMATISÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE BIO	TIRAMISU DU CHEF	SALADE DE FRUITS

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE	CAKE ASPERGES CHEVRE TOMATE DU CHEF	RADIS ROSES ET BEURRE
	HACHIS PARMENTIER	CORDON BLEU	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE	TORTIS BIO (locales)
FÉRIÉ		POELÉE MERIDIONALE	RIZ BIO	BOLOGNAISE VEGETALE (ou bolognaise VBF) ET FROMAGE RÂPÉ
	SAMOS	FROMAGE	MAASDAM (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
	KIWI BIO	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT BIO (local)	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	PATÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE PIEMONTAISE	SALADE BASQUAISE (LARDONS, TOMATES, POIVRONS, OIGNONS, AIL, VINAIGRETTE)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	SAUTÉ DE BOEUF (VBF, local) AUX OLIVES	VIENNOISE DE DINDE	SAUSSICE DE TOULOUSE AU JUS	LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL (ou lasagnes de boeuf)
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE (locales) À L'HUILE D'OLIVE	SEMOULE BIO	COURGETTES PERSILLEES	PURÉE (pdt local) FAÇON ALIGOT	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)
MIMOLETTE (à portionner)	KIRI	FROMAGE	TOMME	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)
FLAN NAPPE CARAMEL	COMPOTE POMME-FRAISE	FRUIT DE SAISON	GATEAU BASQUE	

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
CONCOMBRES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO AUX FRAMBOISES VINAIGRETTE	PASTEQUE	1 VERRE DE SIROP	SALADE DE BLE AU THON
AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE	PAVE DE POISSON MSC A LA NAPOLITAINE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX ÉPICES	SALADE VERTE	SAUTE DE PORC (VVF, local) À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
BOULGOUR BIO	RIZ BIO	SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS	CHEESEBURGER	PETITS POIS
FROMAGE BLANC SUCRÉ	EDAM (à portionner)	VACHE QUI RIT	POTATOES	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)
FRAISES	FROMAGE BLANC FRUITE	NECTARINE	DONUT	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
CONCOMBRES A LA CREME DE CIBOULETTE	CAKE AUX OLIVES DU CHEF	MELON	SALADE GRECQUE (TOMATES, CONCOMBRES, OLIVES, DÉS DE BREBIS)	SALADES MELEES VINAIGRETTE
SAUTE DE BOEUF (VBF, local) SAUCE AUX OIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE	TABOULÉ AU POULET	GALINHADA (RIZ AU POULET, PETITS POIS ET CONCASSÉ DE TOMATE) BRÉSILIEEN	RAVIOLINI AU FROMAGE (ou raviolini de volaille) ET FROMAGE RÂPÉ
COEURS DE BLÉ ET PETITS LÉGUMES	PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE (local)	MIMOLETTE (à portionner)	CHEESECAKE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
CAMEMBERT BIO (à portionner)	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	LAITAGE		FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE BIO (local)	PÊCHE			

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE AU CITRON	TOMATES MOZZARELLA	JULIENNE DE BETTERAVES	MELON (à portionner)	CONCOMBRES A LA BULGARE
CHIPOLATAS (local)	QUICHE AU THON	STEAK HACHÉ SAUCE BRUNE	SALADE DE TORTIS BIO (local) AUX OEUFS DURS ET SA VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE	FILET DE POULET AU CURCUMA ET RIZ BIO
SEMOULE BIO ET PIPERADE	SALADE VERTE	PRINTANIERE DE LEGUMES	FRIPON	FROMAGE BLANC SUCRÉ
EDAM (à portionner)	MAASDAM (à portionner)	CHANTENEIGE	SMOOTHIE BANANE BIO-ANANAS	CAKE À LA BANANE DU CHEF
NOVLY VANILLE	ABRICOTS	TROPEZIENNE		

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
RADIS ET BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DES ILES (coeurs de palmiers, maïs, surimi)	MACEDOINE ET VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC FROID (VVF) ET KETCHUP	PILONS DE POULET FAÇON TEX-MEX	JAMBON DE DINDE	NAGE DE POISSON	QUICHE AUX FROMAGES (OU QUICHE LORRAINE)
POMMES NOISETTES	RATATOUILLE	SALADE DE PEPINETTES	RIZ BIO	SALADE VERTE
COULOMMIERS (à portionner)	GOUDA (à portionner)	FROMAGE	TOMME BLANCHE (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)
CREME DESSERT BIO (local)	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	LAITAGE	ILE FLOTTANTE	BRUGNON

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
PASTÈQUE	OEUF DUR ET MAYONNAISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE KIMONO (LAITUE, CAROTTES, AVOCAT, VINAIGRETTE À LA SAUCE SOJA)	1 VERRE DE SIROP
BOULETTES DE VEAU A LA PROVENCALE	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE (ou au jambon)	POISSON PANÉ ET KETCHUP	SAUTÉ DE POULET (VVF, local) FAÇON TERIYAKI	CRUDITES
HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL		ROSTIS DE LÉGUMES	RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES	ASSIETTE KEBAB ET SAUCE
TOMME NOIRE (à portionner)	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE	GATEAU COCO-CHOCOLAT DU CHEF	POTATOES
CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON DU CHEF	PÊCHE	FRUIT DE SAISON		YAOURT A BOIRE

- Préparé par le Chef
- Produit labellisé
- Produit BIO
- Produit local ou régional



VACANCES D'ÉTÉ

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 51100 REIMS



