restaurant scolaire de smarves

Menu du Lundi 2 Novembre au Vendredi 6 Novembre

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Betteraves , Vinaigrette	Potage de légumes	Céleri rave sauce rémoulade	Salade de pommes de terre aux herbes	Salade de coquillettes HVE au cervelas , Vinaigrette
Sauce Carbonara	Chili sin carne pois BIO	Sauté de porc à la moutarde	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Filet de hoki MSC , Sauce citron
Macaronis BIO	Riz IGP	Haricots verts à l'ail	Carottes braisées Coeur de blé	Brocolis à l'ail Boulgour
Brie	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Yaourt BIO LOCAL aux fruits
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Flan pâtissier du chef sans pâte	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.

restaurant scolaire de smarves

Menu du Lundi 9 Novembre au Vendredi 13 Novembre

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette Betteraves	Velouté de potiron au curry	Friand au fromage
Boulettes à l'agneau à l'indienne	Rôti de dinde , Jus lié viande	Parmentier de lentilles BIO à la tomate	Pêche du moment , Sauce aux agrumes
Haricots beurre persillés	Torsade BIO	Salade verte , Vinaigrette	Frites fraîches
Gouda	Camembert BIO	Saint Paulin	Emmental
Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruit de saison	Cake vanille du chef	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.

restaurant scolaire de smarves

Menu du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

	La Bretagne			
Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Œuf dur, betteraves BIO, mayonnaise	Salade bretonne	Le wrap thon mayo	Carottes BIO râpées	Potage de légumes
Paella végétarienne aux pois chiches BIO	Galettes de sarrasin fourrées au jambon, champignons	Sauté de poulet au curry	Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Carbonara de saumon MSC
	Salade verte , Vinaigrette	Semoule BIO	Purée de pommes de terre Rata de légumes Hivernale du chef	Coquillettes BIO
Mimolette	Yaourt BIO LOCAL nature	Buchette de Chèvre	Brie	Gouda
Crème dessert à la vanille	Crêpe au sucre	Fromage blanc à la cassonade	Tarte au citron du chef	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.

restaurant scolaire de smarves

Menu du Lundi 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Macédoine mayonnaise	Potage aux carottes (Crécy)	Betteraves BIO au maïs , Vinaigrette	Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Salade de riz BIO, maïs et thon , Vinaigrette
Sauté de dinde façon blanquette	Jambalaya, riz, haricots rouges BIO et légumes BIO	Pilon de poulet tex mex	Jambon braisé	Gratin de colin MSC à la normande
Écrasé de pommes de terre du chef	Riz IGP	Épinards à la crème	Frites fraîches	Semoule BIO
Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert	Yaourt local au lait fermier sucré BIO	Tomme noire
Fruit BIO de saison	Crème dessert au chocolat du chef	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.

restaurant scolaire de smarves

Menu du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

Lundi 30 Novembre	Mardi 1 Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Betteraves BIO , Vinaigrette	Velouté de légumes verts	Carottes BIO râpées à la vinaigrette , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade	Salade de blé Bio et maïs , Vinaigrette
Tartiflette aux pommes de terre	Bœuf façon bourguignon	Escalope de porc , Sauce miel moutarde	Bolognaise de pois BIO	Encornets à la basquaise
	Boulgour BIO aux petits légumes	Gratin de patates douces	Coquillettes BIO	Petits pois au thym
Buchette de Chèvre	Mimolette	Tomme blanche	Yaourt BIO LOCAL nature	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Tarte aux pommes du chef	Fruit de saison	Ile flottante du chef	Coupe banane caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.

restaurant scolaire de smarves

Menu du Lundi 7 Décembre au Vendredi 11 Décembre

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Potage de légumes	Endives à la mimolette , Vinaigrette	Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons
Bolognaise de lentilles BIO	Sauté de poulet au curry	Croque monsieur complétement dinde	Saucisse de Toulouse	Pêche du moment , Sauce tartare
Coquillettes BIO	Frites fraîches	Vinaigrette	Chou fleur gratiné Semoule BIO	Épinards à la crème Blé aux oignons
Brie	Gouda	Tomme noire	Buchette de Chèvre	Yaourt local au lait fermier sucré BIO
Liégeois à la vanille	Fruit BIO de saison	Crème dessert à la vanille	Roulé à la confiture d'abricot	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.

restaurant scolaire de smarves

Menu du Lundi 14 Décembre au Vendredi 18 Décembre

			Repas de noël	ANTI GASPI
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Crêpe au fromage	Velouté de panais	Œuf dur , Œuf dur mayonnaise	Mousse de canard sur pain d'épices	Entrée
Sauté de porc à la moutarde	lasagnes aux légumes d'hiver	Risotto de chorizo, parmesan AOP	Poulet aux châtaignes et aux champignons	
Brocolis gratinés Boulgour	Mélange de salades , Vinaigrette	Haricots verts à l'ail	Pomme pin	
Bûchette au lait mélange	Camembert BIO	Gouda	Assortiments de fromages	
Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Buche de Noël aux 2 chocolats du chef	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.