

# Menus du 1er septembre au 21 octobre 2022

## Légende :

Fruit ou équivalent

Produit céréalier

Produit Laitier

Produit sucré

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 29 AU 02			CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE CORDON BLEU HARICOTS VERTS AIL ET FINES HERBES SUISSE NATURE SUCRÉ ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS BEAUFILET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) NECTARINE
DU 05 AU 09	MELON (à portionner) TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE POMMES (écoresponsable) VANILLÉE (à portionner)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON RIZ JAUNE BIO YAOURT NATURE SUCRÉ PRUNES	CAKE TOMATE BASILIC (à portionner) MIJOTÉ DE PORC* (local, VPF) À LA DIJONNAISE RATATOUILLE MAASDAM BIO (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI ROTI DE DINDE (VVF) JUS AU ROMARIN GRATIN DE CHOUX-FLEURS (HVE) ET POMMES DE TERRE COULOMMIERS (à portionner) RAISIN
DU 12 AU 16	SALADE CAMPAGNARDE FILET DE POISSON PANÉ (MSC) ET CITRON HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL VACHE PICON FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADE MELÉE VINAIGRETTE COUSCOUS GOURMAND AUX LÉGUMES SEMOULE BIO PETIT MUNSTER AOP (à portionner) POIRE (régionale)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FUSILLI BIO (locales) À LA BOLOGNAISE (VBF) TOMME GRISE (à portionner) BANANE BIO	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC BOUDIN BLANC* (IGP) DE RETHEL ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) COMPOTE POMMES FRAMBOISES
DU 19 AU 23	TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio) BEAUFILET DE COLIN AU CURRY DOUX CAROTTES (HVE) RONDELLES CAMEMBERT BIO (à portionner) POMME (locale)	CONCOMBRES À LA BULGARE BLANQUETTE DE DINDE (VVF) RIZ BIO SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	<b>LES ANTILLES</b> SALADE CRÉOLE (tomates, maïs, surimi) SAUCISSE* FAÇON ROUGAIL (sauce ail, tomate) ACHARDS DE LÉGUMES PETIT LOUIS TARTINE CAKE ANANAS NOIX DE COCO (à portionner)	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE RATATOUILLE YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) PRUNES
DU 26 AU 30	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE TORTELLINI TRICOLEUR AU FROMAGE BRIE EN POINTE (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ROTI DE BOEUF (VBF) FROID ET STICK DE KETCHUP POMMES RISSOLÉES EDAM BIO (à portionner) COMPOTE DE POMMES (HVE)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE (à portionner) BRANDADE DE POISSON (MSC) VACHE QUI RIT BIO FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	CAKE AUX LARDONS* (à portionner) ÉMINCÉ DE POULET (OF) SAUCE BASQUAISE HARICOTS PLATS TOMME NOIRE (à portionner) POIRE (régionale)
DU 03 AU 07	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE FILET DE LIEU SAUCE FAÇON BEURRE BLANC BROCOLIS (HVE) PERSILLÉS CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) ORANGE BIO	CÉLERI RAPÉ (local) AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES BOULETTES SOJA TOMATE-BASILIC (S) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO MONTBOISSIER (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<b>BURGER PARTY</b> "BURGER PARTY" (pain burger, steak haché, cheddar) ET STICK KETCHUP POMMES NOISETTES COMPOTE POMMES POIRE	CAKE AU THON (à portionner) ROTI DE DINDE (VVF) À LA CRÈME CAROTTES RONDELLES (HVE) À L'AIL SUISSE AROMATISÉ RAISIN
DU 10 AU 14	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	VELOUTÉ DE BUTTERNUT FILET DE LIEU SAUCE OSEILLE RIZ BIO PILAF VACHE PICON POMME (locale)	SALADE DE TORSADES BIO AU SURIMI PAVÉ DE JAMBON* (VPF, Label Rouge) À LA DIJONNAISE PURÉE DE POTIRON (potiron HVE) CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE COLOMBO DE POULET (VVF, local) HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE SUCRÉ ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE MARBRÉ (à portionner)
DU 17 AU 21	PANAIS RÂPÉ (local) EN RÉMOULADE POISSON MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL PETIT MUNSTER AOP (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE COQUILLETTES BIO À LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPÉ FRIPON POIRE (régionale)	<b>REPAS CHAMPARDENNAIS</b> CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE COCKTAIL "CACASSE A CUL NU" (pommes de terre locales) ET SA SAUCISSE FUMÉE DES ARDENNES* (locales) BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE (régionale) (à portionner) COMPOTE DE POMMES (locales)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON

\*plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Apl Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 38,5 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul