


# Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



 repas végétarien

	lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
ENTREE		BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	REPAS		SALADE DES DE FROMAGE
PLAT PROTIDIQUE	BOULETTE DE BŒUF SAUCE CURRY	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCAL	DU	BRANDADE DE POISSON A LA FACON (PLAT COMPLET)	QUICHE A LA CHEVRE
GARNITURE	CHOU-FLEUR	COQUILLETES BIO	CHEF	DE MA GRAND MERE	FONDUE POIREAUX BECHAMEL
PRODUIT LAITIER	FROMAGE			FROMAGE	
DESSERT	POIRE AU SIROP	GALETTE DES ROIS		ORANGE BIO	YO GOURMAND BIO et LOCAL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

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-Baroeul

# Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



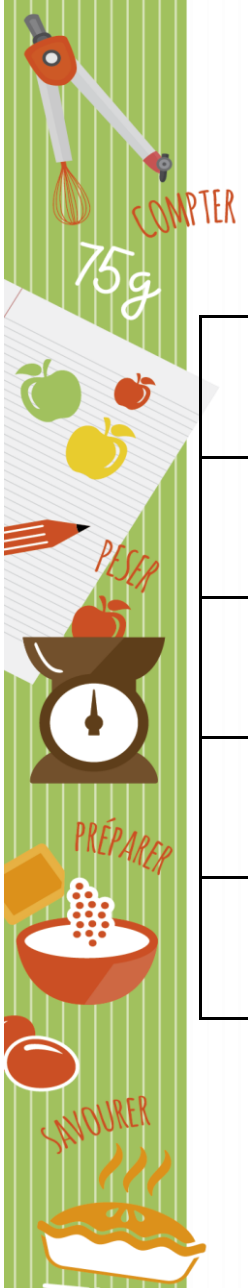
repas végétarien

	lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
ENTREE	ENDIVES & POMMES GOLDEN	TARTE PAILLASSON POIREAUX POMME DE TERRE	REPAS	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	
PLAT PROTIDIQUE	EMINCE DE BŒUF	BLANQUETTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS	DU	FACON HACHIS PARMENTIER AUX LEGUMES	DOS DE COLIN EN CROUTE
GARNITURE	<i>RIZ BIO FACON PILAF</i>	EPINARDS A LA CREME	CHEF	SALADE	<i>SEMOULE BIO TOMATEE</i>
PRODUIT LAITIER					FROMAGE
DESSERT	YAOURT FERME DE PROUZIC	<i>BANANE BIO</i>		COMPOTE DE POMME MAISON	SALADE DE FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.




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-Baroeul



# Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



repas végétarien

	lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier 
<b>ENTREE</b>		POTAGE DE LEGUMES	REPAS		<b>CAROTTES RAPEES</b>
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	SAUTE DE VOLAILLE AUX OLIVES	PAUPIETTE DE VEAU	DU	POISSON MEUNIERE ET CITRON	<b>LASAGNES AUX LEGUMES ET A LA CHEVRE</b>
<b>GARNITURE</b>	POMME DE TERRE FACON SARLADAISE	CHOUX BRUXELLES	CHEF	DUO DE HARICOTS PERSILLES	<b>DU CHEF</b>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	FROMAGE	YAOURT AUX FRUITS		FROMAGE	
<b>DESSERT</b>	<i>BANANE BIO</i>			  <b>TARTE BANANE CACAHUETE</b>	<b>ILE FLOTTANTE</b>

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.*


*Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.*

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-Baroeul

# Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



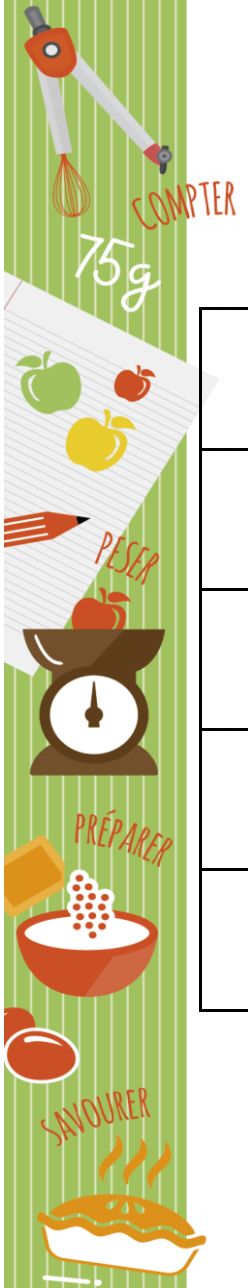
repas végétarien

	lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
ENTREE		BETTERAVE BIO	REPAS		DUO DE SALADES DES DE FROMAGE
PLAT PROTIDIQUE	ŒUFS BROUILLES AUX POIVRONS	MOULES	DU	TAJINE D'AGNEAU	ESCALOPE DE PORC AU JUS
GARNITURE	FONDUE DE POIREAUX	FRITES	CHEF	(PLAT COMPLET)	PETITS POIS
PRODUIT LAITIER	FROMAGE			FROMAGE	
DESSERT	FRUIT BIO	YAOURT FERME DE PROUZIC		SALADE DE FRUITS	PÂTISSERIE DU CHEF

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.


Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.





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-Baroeul



# Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



 repas végétarien

	lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
ENTREE	POTAGE DU CHEF	QUICHE JURASSIENNE 	REPAS	 CAROTTES RAPEES	
PLAT PROTIDIQUE	SAUCISSE (LOCALE) AU FOUR	HAUTS DE CUISSE DU GERS	DU	CAKE AUX LENTILLES	HACHIS PARMENTIER MAISON (VIANDE BIO)
GARNITURE	DUO DE PUREE (pomme de terre & céleri)	COQUILLETES BIO	CHEF	HARICOTS VERTS PERSILLES	(PLAT COMPLET)
PRODUIT LAITIER					FROMAGE BLANC BIO
DESSERT	BOULGOUR AU LAIT CAMEL	SALADE DE FRUITS		CREPES PARTY	FRUIT BIO 

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

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-Baroeul

# Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



repas végétarien

	lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
ENTREE	SAUCISSON SEC	COLESLAW	REPAS		POTAGE DU CHEF AU FROMAGE FONDU
PLAT PROTIDIQUE	BŒUF BOURGUIGNON	EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE	DU	POISSON SAUCE CURRY	BLANQUETTE DE VOLAILLE
GARNITURE	GRATIN DE LEGUMES	BOULGOUR	CHEF	<i>RIZ BIO</i>	DUO DE CAROTTES ET NAVETS
PRODUIT LAITIER	<i>YO GOURMAND BIO et LOCAL</i>			FROMAGE	
DESSERT		MOUSSE CHOCOLAT		<i>FRUIT BIO</i>	FRUIT DE SAISON

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.*

*Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.*

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-Baroeul

