


# Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



repas végétarien

	lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
ENTREE	<i>CAROTTES RAPEES BIO</i>	QUICHE AU FROMAGE	REPAS	 MACEDOINE DE LEGUMES	
PLAT PROTIDIQUE	<i>BOULETTE DE BŒUF BIO A LA PROVENCALE</i>	ESCALOPE VIENNOISE	DU	RIZ DE LA GARRIGUE	POISSON SAUCE AU BEURRE
GARNITURE	<i>COQUILLETES BIO PILAF</i>	HARICOTS VERTS PERSILLES	CHEF	AUX LEGUMES	<i>SEMOULE BIO AU JUS TOMATE</i>
PRODUIT LAITIER					FROMAGE
DESSERT	<i>FROMAGE BLANC BIO</i>	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POMMES 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



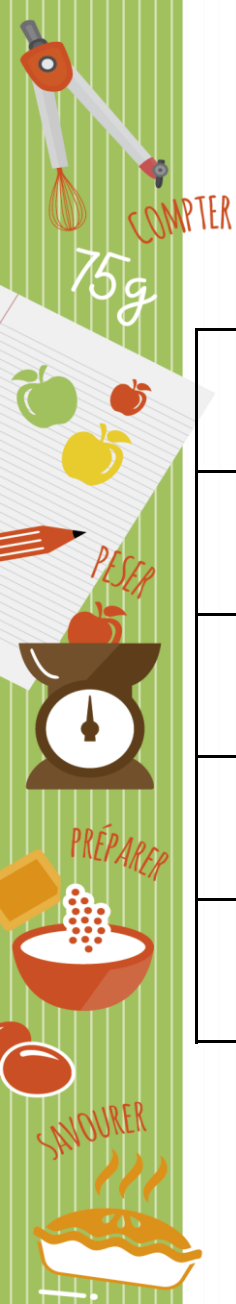
repas végétarien

	lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
ENTREE		POTAGE DU CHEF	REPAS	SALADE DE PATES DES DE FROMAGE	TARTE POMME DE TERRE & POIREAUX
PLAT PROTIDIQUE	HAUT DE CUISSE GERS AUX HERBES	BŒUF BOURGUIGNON	DU	GRATIN DE POISSON	COUSCOUS DE LEGUMES
GARNITURE	PUREE DE POMME DE TERRE MAISON	JEUNES CAROTTES	CHEF	PETITS POIS	SEMOULE BIO
PRODUIT LAITIER	FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRE			
DESSERT	BANANE BIO			SALADE DE FRUITS	RIZ AU LAIT DE SOJA

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 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
ENTREE		SALADE		 TOURTE A L'ITALIENNE	SALADE DES DE FROMAGE
PLAT PROTIDIQUE	<i>ŒUFS BIO BROUILLES AUX HERBES</i>	BRANDADE DE POISSON FACON MA GRAND MERE	DU	LASAGNES A L'ITALIENNE	EMINCE DE PORC AUX RAISINS SECS
GARNITURE	<i>CAROTTES FRAICHES BIO</i>	PLAT COMPLET	CHEF	(mozzarella, ricotta, basilic)	DUO DE HARICOTS
PRODUIT LAITIER	<i>CAMEMBERT BIO</i>				
DESSERT	<i>ORANGE BIO</i>	YAOURTS FERME DE PROUZIC		TIRAMISU MAISON	SMOOTHIE 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



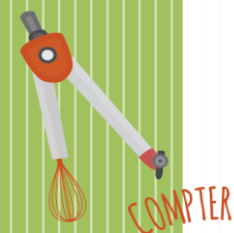
repas végétarien

	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
<b>ENTREE</b>	CAROTTES RAPEES	ŒUF MIMOSA	REPAS	COLESLAW	
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	SAUCISSE DE TOULOUSE (LOCALE)	TAJINE DE VOLAILLE	DU	STEACH HACHE KETCHUP	<b>CHILI</b>
<b>GARNITURE</b>	SALSIFIS PERSILLES	AUX PETITS LEGUMES	CHEF	POMME DE TERRE SAUTEES PERSILLEES	<b>SIN CARNE</b>
<b>PRODUIT LAITIER</b>					<b>FROMAGE</b>
<b>DESSERT</b>	ILE FLOTTANTE	<b>BANANE BIO</b> 		YAOURT YOGOURMAND NATURE	<b>SALADE DE FRUITS</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



75g



PRÉPARER









SAVOURER



# Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



repas végétarien

	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
ENTREE	PATE DE CAMPAGNE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	REPAS		 SALADE VERTE
PLAT PROTIDIQUE	BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCAL	DU	BRANDADE DE POISSON A LA FACON	QUICHE AUX FROMAGES
GARNITURE	CHOU-FLEUR	COQUILLETES BIO 	CHEF	DE MA GRAND MERE	FONDUE POIREAUX BECHAMEL
PRODUIT LAITIER	YAOURT NATURE SUCRE			FROMAGE	
DESSERT		TARTE PATATE DOUCE  		FRUIT BIO 	SMOOTHIE DE SAISON 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