



cuisinons l'avenir
avec passion.

Restaurant scolaire de Bellengreville

Semaine du 04 janvier au 08 janvier 2021

	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
Hors d'œuvre	Salade coleslaw	Soupe potimaron	Oeuf mayonaise	Chou rouge cuit à la vinaigrette	Céleri rémoulade
	Carottes râpées vinaigrette	Soupe de légumes		Betteraves vinaigrette	Salade d'endives emmental noix
Plat protidique	Côte de porc sauce moutarde	Steak haché sauce échalotte	Escalope de volaille (BBC) sauce crème	Tarte à la carotte	Filet de poisson frais à la crème de basilic
	Rôti de porc	Bolognaise		Bouchée à la reine végétarienne	Filet de poisson frais, croute d'herbes
Garniture	Semoule (bio)	Spaghetti bio	Purée de pomme de terre (bio)	Haricots verts	Riz (bio)
Produit laitier	Choux-fleur	Epinards	Haricots verts	Salade verte	Fondue de poireaux
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Banane	Yaourt aux fruits	Compote de fruits	Pomme	Gâteau au chocolat
	Orange	Fromage blanc au coulis		Poire	Gâteau au yaourt

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010

Semaine du 11 janvier au 15 janvier 2021

	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts vinaigrette	Macédoine de légumes	Carottes à l'orange	Paté de foie et son cornichon	le Savoie (salade, lardons, croutons, et comté)
	Blancs de poireaux à la vinaigrette	Salade de betteraves, maïs et échalottes		Saucisson à l'ail	
Plat protidique	Omelette à l'emmental	Estouffade de boeuf provençale	Chipolata aux herbes	Blanquette de poisson aux fruits de mer	Tartiflette de Savoie
	Oeuf florentine	Rôti boeuf froid		Filet de poisson sauce tomate	
Garniture	Poêlée de champignons	Lentilles vertes (bio)	Semoule (bio)	Riz (bio)	Salade verte
	Pommes de terre risolées	Petits pois carottes	choux de bruxelles	Brocolis	
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Banane	Crème chocolat	Ananas rôti au miel (bio)	Yaourt aux fruits	Clafouti à la myrtille
	Orange	Crème vanille		Fromage blanc	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010



cuisinons l'avenir
avec passion.

Restaurant scolaire de Bellegreville

Semaine du 18 janvier au 22 janvier 2021

	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Salade piémontaise	Salade de mache, emmental, noix et coeurs de palmier	Velouté de légumes	Salade composée (endives, pomme, emmental)
	Chou blanc au maïs et lardons	Salade de riz au thon		Soupe à la choux -fleur	Salade coleslaw
Plat protidique	Sauté de porc à la moutarde	Rôti de dinde BBC au jus	Pizza du chef	Calamars à l'armoricaine	Parmentier de millet et son crumble
	Côte de porc	Escalope de dinde BBC à la crème champignon		Filet de poisson au citron	Omelette aux petits légumes
Garniture	Coeur de blé (bio)	Lentilles (bio)	Salade verte	Riz (bio)	Boulgour (bio)
	Haricots beurre	Carottes	Frites	Poireaux	Chou-fleur
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème aux oeufs	Banane	Fruit de saison	Galette des rois	Pomme
	Crème caramel	Poire		///	Kiwi

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010

Semaine du 25 janvier au 29 janvier 2021

	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
Hors d'œuvre	Carottes râpées et croûtons	Salade d'endives féta	Chou rouge à la vinaigrette	Velouté de carottes	Mousse de canard
	Salade de haricots verts vinaigrette	Salade composée		Velouté de légumes	Saucisson sec
Plat protidique	Cuisse de poulet (BBC) rôti	Gratin de pâtes aux petits légumes	Rôti de boeuf froid	Croque monsieur	Filet de poisson sauce à l'estragon
	Aiguillettes de volaille (BBC)	Boulettes de soja		Oeuf cocote	Gratin de poisson à la julienne de légumes
Garniture	Epinards	Brocolis	Boulgour (bio)	Salade verte	Riz (bio)
	Coeur de blé (bio)	Semoule (bio)	Petits pois	Frites	Fondue de chou vert
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Poire	Yaourt aux fruits	Flan patissier	Clémentine	tarte aux pommes
	Orange	Fromage blanc		Kiwi	clafouti a la pomme

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010

Semaine du 01 février au 05 février 2021

	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes au thon	Velouté potimaron	Carottes à la vinaigrette	Taboulé aux légumes	Terrine de poisson
	Chou-fleur à la vinaigrette	Velouté de légumes		Betteraves	Rillettes de poisson
Plat protidique	Joue de boeuf braisée	Galette jambon champignons	Filet de poisson sauce crème	Dhal de lentilles corail	Carbonara
	Steak haché	Galette au fromage		Oeuf dur sauce provençale	Bolognaise
Garniture	coco blanc (bio)	Frites	riz (bio)	Semoule (bio)	Spaguetti (bio)
	Petits pois	Salade verte	Haricots verts	Carottes aux herbes de provence	Mache
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Poire au chocolat	Crêpe à la confiture	Fruit de saison	Compote de fruit	Crème vanille
	Crumble pomme cannelle	Crêpe au sucre		Fruit de saison	Crème chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010

Semaine du 08 février au 12 février 2021

	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
Hors d'œuvre	Salade riz aux crevettes	Pâté de campagne	Salade de blé aux petits légumes	Chou rouge aux lardons	Terrine de lentilles et d'amandes, sauce bulgare
	Salade de perles au thon	Saucisson à l'ail		Radis noir	Carottes rapées
Plat protidique	Rôti de porc sauce moutarde	Lasagnes à la bolognaise	Escalope de dinde sauce champignons	Tarte au thon	Pizza végétarienne
	Saucisse aux herbes	Hachis parmentier		Filet de poisson sauce dieppoise	Quiche aux légumes
Garniture	Epinards	Salade verte	coquille (bio)	Semoule (bio)	Frites
	Farfales (bio)	///	Choux de Bruxelles	Navet rôti	Salade
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt nature	Clémentine	Semoule au lait	Gateau aux poires	Pomme
	Yaourt aux fruits	Banane		Gateau au chocolat	Orange

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010

Semaine du 15 février au 19 février 2021

	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
Hors d'œuvre	Tartine chèvre et miel	Duo de crudités (betteraves, céleri)	Salade composée aux radis, croutons et emmental	Champignons frais sauce fromage blanc ciboulette	Velouté de légumes
	Oeuf mimosa	Macédoine		Haricots au beurre à la vinaigrette et échalotte	Velouté de céleri
Plat protidique	Paleron à la tomate	chili végétarien	Escalope sauce curry	Sauté de porc au caramel	Calamars à la romaine
	Lasagnes bolognaise	Omelette aux herbes		Escalope de porc	Blanquette de poisson
Garniture	Coquillettes (bio)	Semoule (bio)	Coeur de blé (bio)	Riz (bio)	Purée de carottes
	Haricots verts	Carottes à l'ail	Salsifis	Petits pois	Blettes à la crème
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Poire au caramel	Salade de fruits	Yaourt nature	Tarte au citron	Clémentine
	Compote de fruit	Banane		paris brest	Kiwi

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010