



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Restaurant scolaire de Bellengreville

Semaine du 26 au 30 avril 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

céleri à la vinaigrette pamplemousse	asperges vinaigrette betteraves bio vinaigrette 	chou-fleur sauce cocktail 	pâté de foie andouille	salade de lentilles salade verte au jambon, fromage et maïs
escalope de volaille BBC panée  émincé de poulet BBC sauce champignons 	galette de pommes de terre au fromage  omelette aux poivrons 	chipolatas et merguez grillées	filet de poisson sauce crustacés  poisson à la bordelaise 	rôti de boeuf sauce camembert goulash de boeuf
coquillettes bio  fenouil braisé	salade verte pommes de terre vapeur 	purée de carottes 	riz bio  épinards à la crème	frites haricots verts
fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
fromage blanc au coulis yaourt aux fruits	fruit de saison banane	pâtisserie du chef	salade de fruits à la menthe fruit de saison 	mousse au chocolat panna cotta au coulis

Le pain provient d'un artisan boulanger local. Toutes nos viandes sont 100% origine France 

Toutes nos vinaigrettes sont élaborées "Maison".

Menu végétarien 

Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge 

Poisson frais 

Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional 

Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements.

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

Restaurant scolaire de Bellengreville

Semaine du 3 au 7 mai 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

radis roses et beurre salade de coeurs d'artichauts au thon	salade de haricots verts à l'échalote poireaux vinaigrette	concombres à la crème 	courgettes râpées vinaigrette au basilic salade de betteraves bio à l'orange 	salade marocaine aux poivrons
filet de poisson à l'oseille  filet de poisson sauce cresson 	côte de porc sauce charcutière jambon braisé	pâtes aux petits légumes 	sauté de boeuf aux épices steak haché grillé	couscous
riz bio  brocolis	blé bio  navets rôtis 	salade verte	pommes de terre rissolées chou-fleur 	
fromage	fromage	fromage	fromage	
crème au praliné crème au caramel	tartelette au carambar gâteau au yaourt	compote de fruits	fruit de saison kiwis	crème d'amandes à l'orange

Le pain provient d'un artisan boulanger local. Toutes nos viandes sont 100% origine France



Toutes nos vinaigrettes sont élaborées "Maison".

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements.

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 Bellengreville

Semaine du 10 au 14 mai 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

carottes râpées à l'orange concombres à la crème	macédoine de légumes salade de tomates aux herbes de provence	chou rouge aux pommes	Ascension	Pont de l'Ascension
rôti de dinde BBC sauce estragon sauté volaille BBC à la moutarde	curry de chou-fleur au lait de coco et patate omelette au fromage	croque monsieur		
coquillettes bio haricots verts	riz bio brocolis	salade verte		
fromage	fromage	yaourt		
fromage blanc à la confiture yaourt aux fruits	fruit de saison compote de fruits	fruit de saison		

Le pain provient d'un artisan boulanger local. Toutes nos viandes sont 100% origine France



Toutes nos vinaigrettes sont élaborées "Maison".

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements.

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

Restaurant scolaire de Bellengreville

Semaine du 17 au 21 mai 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

salade de haricots rouges gaspacho	concombres sauce bulgare salade de tomates au balsamique 	saucisson à l'ail	radis roses et beurre chou blanc râpé à l'emmental	salade verte
moussaka gratinée végétarienne boulettes de soja provençales	pâtes au poisson filet de poisson sauce citron 	rôti de boeuf froid	rougail saucisse escalope de porc sauce champignons	burger
salade verte	ratatouille	blé	chou romanesco	frites
lentilles vertes bio 	farfalles bio 	carottes braisées 	riz bio 	
fromage	fromage	fromage	fromage	
fruit de saison banane	crème au chocolat crème aux oeufs	fruit de saison	mousse au chocolat crumble de fruits	glace

Le pain provient d'un artisan boulanger local. Toutes nos viandes sont 100% origine France



Toutes nos vinaigrettes sont élaborées "Maison".

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements.

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

Restaurant scolaire de Bellengreville

Semaine du 24 au 28 mai 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Lundi de Pentecôte	salade de betteraves bio au maïs et oeuf dur melon 	chou blanc aux raisins secs et emmental	quiche aux légumes quiche lorraine	concombres à la vinaigrette salade de coeurs d'artichauts 
	sauté de veau aux champignons escalope de veau aux épices	escalope de volaille BBC 	steak haché sauce échalote boulettes de boeuf sauce poivre	filet de poisson à la crème de basilic filet de poisson sauce bisque  
	carottes braisées 	purée de pommes de terre 	haricots verts persillés	riz bio pilaf 
	lentilles	brocolis	semoule bio 	courgettes braisées
	fromage	fromage	fromage	fromage
yaourt aux fruits fromage blanc nature sucré	fruit de saison	salade de fruits frais abricots au sirop	entremets chocolat entremets vanille	

Le pain provient d'un artisan boulanger local. Toutes nos viandes sont 100% origine France  Toutes nos vinaigrettes sont élaborées "Maison".

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements.

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.

Restaurant scolaire de Bellengreville

Semaine du 31 mai au 4 juin 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

céleri rémoulade chou rouge aux lardons	saucisson sec mousse de canard et cornichons	salade de betteraves au maïs	salade waldorf (pomme, céleri, noix, emmental) salade riz aux légumes	Tomates cerises et radis roses
parmentier de poisson filet de poisson aux agrumes 	rôti de boeuf sauce poivre sauté de boeuf aux oignons	tomate farcie	tarte aux légumes de saison  steak végétal sauce tomate 	Sandwich au jambon
purée de pommes de terre  épinards à la crème	coquillettes bio  haricots beurre	blé bio 	frites salade verte	Chips
fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
crème brûlée panna cotta au coulis	fruit de saison kiwis bio 	pomme cuite	yauort nature sucré yaourt aux fruits	Brochette de fruits

Le pain provient d'un artisan boulanger local. Toutes nos viandes sont 100% origine France  Toutes nos vinaigrettes sont élaborées "Maison".

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements.

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.



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Restaurant scolaire de Bellengreville

Semaine du 7 au 11 juin 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

tomates mozzarella au basilic carottes râpées vinaigrette	betteraves bio au maïs chou rouge cuit aux pommes	pastèque	melon courgettes râpées à la feta	rillettes de porc saucisson à l'ail
sauté de veau marengo émincé de boeuf aux olives	flan de légumes omelette aux herbes	filet de poisson au lait de coco	fricassée de volaille BBC au curry escalope de volaille BBC au paprika	boulettes de boeuf sauce tomate steak haché grillé
boulgour haricots verts	salade verte pommes de terre rissolées	coeurs de blé chou romanesco	riz bio ratatouille	semoule bio carottes braisées
fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
glace	fromage blanc au coulis crème au caramel	gâteau au yaourt	banane au chocolat poire au chocolat	compote de fruits fruit de saison

Le pain provient d'un artisan boulanger local. Toutes nos viandes sont 100% origine France



Toutes nos vinaigrettes sont élaborées "Maison".

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements.

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, 204 rue du Général de Gaulle, 59270, à Mons en Pévèle, BCP Lille Métropole, 477 101 040

Restaurant scolaire de Bellengreville

Semaine du 14 au 18 juin 2021

Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

concombres à l'aneth  pamplemousse au sucre	melon	rillettes de poisson	betteraves bio mimosa  haricots verts vinaigrette	salade de tomates à l'avocat céleri aux raisins secs
lasagnes chèvre  épinards parmentier de légumes 	panini	rôti de porc orloff	blanquette de la mer  filet de poisson sauce champignons 	sauté de boeuf au cumin rôti de boeuf froid
salade verte	frites	semoule bio  brocolis	riz bio  poêlée de courgettes à l'ail	carottes  lentilles vertes bio 
fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
riz au lait semoule au lait	glace	fraises au sucre	tarte aux fruits gâteau au chocolat	compote de fruits fruit de saison

Le pain provient d'un artisan boulanger local. Toutes nos viandes sont 100% origine France



Toutes nos vinaigrettes sont élaborées "Maison".

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements.

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.



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Restaurant scolaire de Bellengreville

Semaine du 21 au 25 juin 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

taboulé oriental salade de blé aux petits légumes	radis roses et beurre salade verte, emmental et noix	tomates vinaigrette	concombres à la menthe carottes râpées vinaigrette	tartine du chef cake au fromage
quiche parfum d'été bouchée à la reine végétarienne	cassolette de poisson filet de poisson sauce chorizo	jambon grillé	hachis parmentier steak haché	chipolatas aux herbes crêpinette
salade verte poêlée de légumes	riz bio côtes de blettes à la crème	macaroni bio courgettes braisées	frites salade verte	semoule bio tomates provençales
fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
fruit de saison kiwi	yaourt aux fruits yaourt nature sucré	crumble aux fruits	fromage blanc au coulis de caramel crème à la vanille	fruit de saison salade de fruits à la menthe

Le pain provient d'un artisan boulanger local. Toutes nos viandes sont 100% origine France



Toutes nos vinaigrettes sont élaborées "Maison".

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements.

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

Restaurant scolaire de Bellengreville

Semaine du 28 juin au 2 juillet 2021

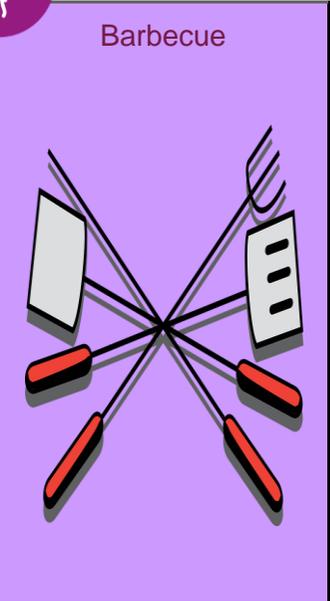
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi


 Vendredi

macédoine de légumes betteraves bio vinaigrette 	carottes râpées à l'ail taboulé aux crevettes	salade verte aux croûtons, emmental et noix	salade de tomates concombre à la vinaigrette	 <p>Barbecue</p>
croque végétarien 	escalope de porc à a sauce tomate	filet de poisson sauce beurre blanc 	cuisse de volaille BBC 	
boulettes de soja sauce tomate 	Sauté de porc sauce moutarde		escalope de volaille BBC viennoise 	
batavia rouge et verte semoule bio 	coquillettes bio 	riz bio 	purée de pommes de terre 	
	épinards	haricots verts vinaigrette	courgettes	
fromage	fromage	fromage	fromage	
fruit de saison banane	tarte à la rubarbe tarte normande	mousse au chocolat	fruit de saison compote d fruits	

Le pain provient d'un artisan boulanger local. Toutes nos viandes sont 100% origine France



Toutes nos vinaigrettes sont élaborées "Maison".

Menu végétarien



Repas à thème



Produit labellisé



Label rouge



Poisson frais



Produit maison



Produit Bio



Produit local ou régional



Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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

