Menus du 1er au 18 septembre 2020

Dicton du mois :
"En septembre, s'il tonne, la vendange est bonne."

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
VACANCES	Salade verte	Taboulé (semoule)	Salade de pommes de terre	Tomates en vinaigrette
	Raviolis	Haut de cuisse de poulet	Rôti de porc aux oignons	Filet de poisson sauce ciboulette
	(plat complet)	Aubergines à la tomate	Petits pois / carottes	Riz
	Chanteneige	Saint Paulin	Emmental	Camembert
	Compote	Fruit de saison	Crème au caramel	Fruit de saison

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Melon	Salade de riz	Pastèque	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles
Escalope de dinde sauce paprika	Filet de poisson meunière	Saucisse fraîche	Sauté de bœuf à la provençale	Crêpe au fromage
Semoule	Epinards en béchamel	Purée de carottes	Pâtes + râpé	Haricots verts
Tomme noire	Chantaillou	Bûche de chèvre	Gouda	Vache qui rit
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote	Yaourt sucré artisanal	Flan à la vanille

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Produits BIO

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Taboulé (semoule)	Pastèque	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Carottes râpées
Aiguillettes de poulet au cumin	Saucisse knack	Lasagnes bolognaise	Omelette	Filet de colin à l'américaine
Courgettes persillées	Purée de pommes de terre	(plat complet)	Ratatouille	Riz
Fraidou	Mimolette	Cantafrais	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Liégeois au caramel	Fruit de saison

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 21 septembre au 16 octobre 2020

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	Repas d'automne jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Salade verte	Salade de pommes de terre	Concombre en vinaigrette	Cake fromage et noisettes	Céleri rémoulade
Sauté de veau à la moutarde	Cordon bleu de volaille	Cassolette de poisson aux fruits de mer	Haut de cuisse de poulet	Couscous végétarien
Pâtes + râpé	Aubergines à la tomate	Riz	Purée de potiron	(plat complet - semoule)
Saint Paulin	Emmental	Saint Nectaire	Tartare	Samos
Fruit de saison	Yaourt sucré	Flan au chocolat	Raisins	Tarte flan

Dicton du mois :
"Si octobre est chaud, février sera froid."

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	Jeudi 1er octobre	vendredi 02 octobre
Coleslaw	Saucisson à l'ail	Betteraves vinaigrett	Salade de pois chiches	Concombre vinaigrette
Sauté de porc au caramel	Steak haché	Escalope de dinde aux oignons	Tarte au fromage	Brandade de poisson
Riz	Haricots beurre	Lentilles	Poêlée de légumes	(Plat complet)
Vache qui rit	Gouda	Cantal	Brie	Petit suisse sucré
Fromage blanc sucré	Crème à la vanille	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Taboulé (semoule)	Pomelos + sucre	Salade d'haricots rouges	Salade de radis	Macédoine mayonnaise
Sauté de dinde à la catalane	Filet de poisson + citron	Rôti de porc au jus	Sauté de bœuf aux petits légumes	Omelette
Haricots verts	Gratin de macaronis	Julienne de légumes	Potatoes	Epinards béchamel
Cantafrais	Pyrénées	Chanteneige	Kiri	Edam
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Brownie

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Produits BIO

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Salade verte	Salade de pâtes	Salade d'haricots beurre	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées à l'ananas
Boulettes d'agneau sauce orientale	Jambon braisé	Sauté de volaille au curry	Parmentier végé carottes / lentilles	Filet de poisson meunière
Semoule	Gratin de potiron	Blé	(plat complet)	Brocolis béchamel
Tomme blanche	Tartare	Bûche de chèvre	Yaourt sucré artisanal	Emmental
Fruit de saison	Petits suisses arômatisés	Compote	Fruit de saison	Tarte aux pommes

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