

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Pommes issues de



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

Viandes origine France

En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Chronique culinaire

Le dicton de la semaine : *Bel automne vient plus souvent que beau printemps*

Repas végétarien



Fêtons les

	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	<i>Gilles</i>	<i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>	<i>Rosalie</i>
	SALADE DE TOMATES BIO (LOCAL)	RADIS ROSES AU BEURRE	CONCOMBRE BIO (LOCAL) VINAIGRETTE (EN BÂTONNETS POUR MAT)	TARTE EXTREMEMENT NORMANDE
	RÔTI DE BŒUF, SAUCE BORDELAISE	GRILLADE DE PORC A L'ANCIENNE	STEAK VEGETAL	POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE)
	FRITES	COQUILLETES BIO	PETITS POIS BIO A LA FRANCAISE	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES
	YAOURT BIO	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE
	COMPOTE POMMES FRAMBOISES	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	GATEAU DU CHEF AUX ABRICOTS	SALADE DE FRUITS FRAIS

GOUTERS :

PAIN ET FROMAGE

0

PATISSERIE FROMAGE BLANC SUCRE

0

Fêtons les Anniversaires !

LAITAGE BIO GATEAU BIO

0

PAIN ET PATE A TARTINER JUS DE POMMES

0

Chronique culinaire

Menus validés.

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Pommes issues de



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

Viandes origine France

En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Chronique culinaire

Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir

Repas végétarien

Animation Provence

	lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Fêtons les	Reine	Nativité N.-D.	Alain	Inès	Adelphé
	MELON	ŒUF BIO FERMIER MIMOSA	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS AU MAIS	SALADE NICOISE (SALADE VERTE, HARICOTS VERTS, THON, OLIVES)	CAROTTES BIO (LOCALES) RAPEES (EN BÂTONNETS POUR MAT)
	CORDON BLEU DE VOLAILLE	TORTIS 3 COULEURS	ROTI DE VEAU AU JUS	FILET DE POISSON AU BASILIC SAUCE TOMATE	EMINCE DE PORC A L'ANCIENNE
	POELEE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE BIO	AUX LEGUMES (CAROTTES, TOMATES, HARICOTS VERTS)	PUREE DE CAROTTES BIO (LOCALES)	RATATOUILLE DU CHEF	POMMES DE TERRE BIO RÔTIES
		LAITAGE	YAOURT BIO	FROMAGE	FROMAGE
	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	FRUIT DE SAISON	CREME BRULEE DU CHEF	SMOOTHIES POMMES FRUITS ROUGES

GOUTERS :

PAIN FROMAGE

GATEAU DU CHEF YAOURT AUX FRUITS

LAIT CHOCOLATINE

BAGUETTE CHOCOLAT PETIT SUISSE AUX FRUITS

BRIOCHE FRUIT DE SAISON

Menus validés.

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



EXPLOSION DE SAVEURS

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Pommes issues de



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

Viandes origine France

En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Chronique culinaire

Le dicton de la semaine : *Bel automne vient plus souvent que beau printemps*

Repas végétarien

	lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>La Ste Croix</i>	<i>Roland</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>	<i>Nadège</i>
	SALADE COLESLAW EN BRUNOISE	CROQUE BASQUE (PIPERADE, BÉCHAMEL AU PIMENT D'ESPELETTE, BREBIS)	RADIS ROSES BIO (LOCAL) AU BEURRE	TOMATE (LOCALE) A LA FÊTA	VELOUTE DE CAROTTES BIO (LOCALES)
	ROTI DE BŒUF AU JUS	OMELETTE AU FROMAGE (AUX ŒUFS BIO)	SAUTE DE PORC AUX OIGNONS	ESCALOPE DE POULET LABEL ROUGE GRILLÉE	POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE)
	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE DU CHEF (HARICOTS VERTS, CAROTTES, POIVRONS)	RIZ CREOLE	POELEE DE COURGETTES	SEMOULE BIO AUX PETITS LEGUMES
	FROMAGE	FROMAGE D'AQUITAINE	LAITAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE
	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	COMPOTEE DE POMMES	GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

GOUTERS :

YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON

PAIN ET CHOCOLAT

FROMAGE BLANC SUCRE PETIT BEURRE

LAITAGE BIO GATEAU BIO

FROMAGE PAIN

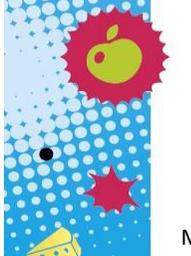
Menus validés.

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

WOW!

EXPLOSION DE SAVEURS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Pommes issues de



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

Viandes origine France

En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Chronique culinaire

Le dicton de la semaine : L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

	Repas végétarien lundi 21 septembre	C'est l'Automne ! mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Fêtons les	Matthieu	Candide	Constant	Thécle	Hermann
	TABOULE DU CHEF A LA MENTHE (À LA SEMOULE BIO)	CAROTTES BIO (LOCAL) RAPEES	SALADE VERTE BIO (LOCAL) MIMOSA (AUX ŒUFS BIO FERMIERS)	CONCOMBRE (LOCAL) BULGARE (EN BÂTONNETS POUR MAT)	SALADE DE BROCOLIS BIO
	TARTE PROVENCALE (RECETTE DU CHEF)	SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON	JAMBON BLANC GRILLE	DOS DE COLIN SAUCE BERCY	BROCHETTE DE DINDE AUX POIVRONS
	SALADE VERTE BIO	POMMES DE TERRE BIO PERSILLES	PETITS POIS BIO AU JUS	GRATIN DE COURGETTES	FRITES
	FROMAGE	YAOURT BIO		 FROMAGE AOP	LAITAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POIRES	ILE FLOTTANTE	RIZ AU LAIT DU CHEF AU CAMEL BEURRE SALÉ	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

MOUSSE CHOCOLAT
MADELEINE

BISCUIT
YAOURT NATURE

FROMAGE
PAIN*

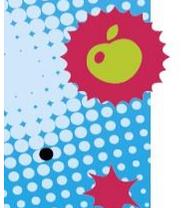
FRUIT DE SAISON
PALMITO

BAGUETTE CHOCOLAT*
JUS DE FRUITS

Menus validés.

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Pommes issues de



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

Viandes origine France

En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Chronique culinaire

Le dicton de la semaine : *Septembre se nomme le Mai de l'automne*

Repas végétarien

	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	<i>Jérôme</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Léger</i>
	SALADE DE TOMATES	SALAMI ET CORNICHONS	SALADE DE BETTERAVES BIO	SALADE VERTE (LOCALE) AUX DES DE FROMAGE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS
	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	EMINCE DE VOLAILLE BASQUAISE	COUSCOUS D'AGNEAU	STEAK VEGETAL GRILLE	MOULES MARINIÈRES
	(BŒUF ET PURÉE DE POMMES DE TERRE)	HARICOTS PLATS PERSILLES	SEMOULE BIO / LEGUMES COUSCOUS	CAROTTES BIO (LOCALES) SAUTEES	Frites Bio
	LAITAGE BIO		YAOURT BIO	FROMAGE D'AQUITAINE	FROMAGE
	POIRE AU SIROP	CREME CARAMEL DU CHEF ET CIGARETTE RUSSE	FRUIT DE SAISON	TARTE DU CHEF NORMANDE AUX POMMES (AUX ŒUFS BIO FERMIERES)	FRUIT DE SAISON BIO

Fêtons les Anniversaires !

GOUTERS :

PAIN ET CHOCOLAT

PAIN FROMAGE

BISCUIT PETIT SUISSE AUX FRUITS

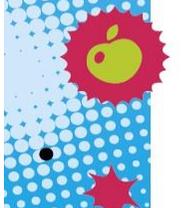
FRUIT DE SAISON YAOURT

GAUFRE JUS DE FRUITS

Menus validés.

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Pommes
issues de



CERTIFIÉ ORIGINE
FRANCE

Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : *Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre*

	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	Repas végétarien vendredi 09 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	<i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>	<i>Denis</i>
	CELERI RAVE BIO REMOULADE	RILLETES DE SARDINES ET TOAST	SALADE VERTE BIO AUX POMMES FRUITS BIO (LOCAL)	CONCOMBRE VINAIGRETTE (BÂTONNETS POUR MAT)	POTAGE PARISIEN
	ESCALOPE DE PORC GRILLÉE (SAUCE MOUTARDE À PART)	EMINCE DE BŒUF MODE	AIGUILLETES DE POULET A LA CREME	BRANDADE DE POISSON	GRATIN DE BROCOLIS BIO
	LENTILLES BIO CUISEES	HARICOTS BEURRE PERSILLADE	RIZ BIO	A LA PUREE DE CAROTTES (LOCAL)	ET POMMES DE TERRE
	YAOURT BIO	FROMAGE	FROMAGE		PETIT SUISSE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTEE DE FRUITS BIO	POT DE CREME VANILLE (RECETTE DU CHEF)	GATEAU POIRE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON (BANANE BIO)

GOUTERS : FROMAGE BLANC SUCRE
BISCUIT

YAOURT
FRUIT DE SAISON

COMPOTE POMMES
FRAISES
BISCUIT

PAIN
FROMAGE

BAGUETTE
CHOCOLAT
BLANC
JUS DE FRUITS

Menus validés.

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 susceptibles de variations
sous réserve des approvisionnements.



EXPLOSION
DE SAVEURS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Pommes
issues de



CERTIFIÉ ORIGINE
FRANCE

Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Bise au couchant, pluie au soleil levant

Repas végétarien

	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Fêtons les	Wilfried	Géraud	Juste	Thérèse	Edwige
	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO A LA CIBOULETTE	SALADE DE TOMATES AU MAIS	CAROTTES BIO (LOCALES) RAPEES (EN BÂTONNETS POUR MAT)	TARTINE DE CAPONATA	ROSETTE ET CORNICHONS
	TARTE AUX POIREAUX	RÔTI DE BŒUF SAUCE BORDELAISE	FILET MIGNON DE PORC A L'ANCIENNE	QUEUE DE LIEU AU PESTO	PAUPIETTE DE VOLAILLE ROTIE
	SALADE VERTE BIO (LOCAL)	FRITES BIO	PETITS POIS BIO AU JUS	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	JULIENNE DE LEGUMES
	 FROMAGE AOP	YAOURT BIO	LAITAGE	 FROMAGE	LAITAGE
	CREME AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS FRAIS	TIRAMISU DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

GOUTERS :

**FRUIT DE SAISON
BISCUIT**

0

**PAIN ET
FROMAGE**

0

**PÂTISSERIE
FROMAGE BLANC SUCRE**

0

**LAITAGE BIO
GATEAU BIO**

0

**PAIN ET PÂTE A TARTINER
JUS DE POMMES**

Menus validés.

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 susceptibles de variations
sous réserve des approvisionnements.



EXPLOSION
DE SAVEURS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : *Vent d'octobre est la mort des feuilles*

Menus Centre de loisirs

Repas végétarien

	lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>	<i>Jean de C.</i>
	POTAGE DE LEGUMES BIO (FRAIS)	ŒUF BIO FERMIER MIMOSA	TABOULE DU CHEF A LA MENTHE (À LA SEMOULE BIO)	CAROTTES ET CELERI BIO (LOCAL) REMOULADE	BARQUETTE D'ENDIVES AU SURIMI
	ESCALOPE VIENNOISE	SPAGHETTIS BIO	SAUTE DE VEAU MARENGO	MEDAILLON DE MERLU GRATINE	EMINCE DE PORC AUX CHAMPIGNONS
	PETITS POIS BIO AU JUS	AUX LEGUMES (BROCOLIS, HARICOTS BEURRE, CAROTTES)	POEELEE PROVENCALE	HARICOTS VERTS PERSILLES	PUREE DE LEGUMES
	FLAN AU CITRON	YAOURT BIO	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	PANNA COTTA DU CHEF AU COULIS DE FRUITS	POMME BIO AU FOUR

GOUTERS :

PAIN FROMAGE

GATEAU DU CHEF YAOURT AUX FRUITS

LAIT CHOCOLATINE

BAGUETTE CHOCOLAT PETIT SUISSE AUX FRUITS

BRIOCHE FRUIT DE SAISON

Menus validés.

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Les épis vides portent la tête haute

Menus Centre de loisirs

	lundi 26 octobre	Repas végétarien mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	Repas Halloween jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
Fêtons les	<i>Dimitri</i>	<i>Emeline</i>	<i>Simon, Jude</i>	<i>Narcisse</i>	<i>Bienvenue</i>
	DIP'S DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL	CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES BIO A L'ORANGE	BAVE DE CRAPAUD (SMOOTHIE LENTILLES CORAIL POUSSÉS D'EPINARDS FRAIS)	POTAGE DE LEGUMES BIO
	EMINCE DE BŒUF A LA TOMATE	OMELETTE A LA TOMATE	HAUT DE CUISSE DE POULET LABEL ROUGE ROTI	PORC MARINE AUX YEUX DE CHAUVES-SOURIS	POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE)
	COQUILLETES BIO	POELEE DE CHOU FLEUR	 POMMES SAUTEES	GRATIN DE POTIRON	RIZ BIO PILAF
	FROMAGE	FROMAGE D'AQUITAINE	LAITAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE
	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON (BANANE BIO)	COMPOTE DE FRUITS	GATEAU D'HALLOWEEN	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

GOUTERS :

YAOURT AROMATISE
FRUIT DE SAISON

PAIN ET
CHOCOLAT

FROMAGE BLANC SUCRE
PETIT BEURRE

LAITAGE BIO
GATEAU BIO

FROMAGE
PAIN

Menus validés.

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 susceptibles de variations
sous réserve des approvisionnements.