



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Novembre,
Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



Viandes origine France

Pommes issues de



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 : Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre

	lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Défunct</i>	<i>Hubert</i>	<i>Charles</i>	<i>Sylvie</i>	<i>Bertille</i>
	CAROTTES BIO RAPEES (dips pour maternelle)	CREPE AU FROMAGE	SALADE COMPOSEE (salade verte, betterave, maïs)	POTAGE DE LEGUMES BIO ET PETITES PATES	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	VIANDE DU JOUR	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE	FRICASSEE DE PORC A L'ANCIENNE (crème, oignons)	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI LABEL ROUGE	MAREE DU JOUR AU CITRON (pêche durable)
	POEELE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLES	TORTIS BIO	 GRATIN DE CHOU FLEUR	RIZ BIO PILAF
	FROMAGE	YAOURT BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTEE DE POMMES	TARTE AU CHOCOLAT	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



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Novembre,
Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



CERTIFIÉ ORIGINE
FRANCE

Viandes origine France

Pommes issues de



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 : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

	lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 1918</i>	<i>Christian</i>	<i>Brice</i>
	POTAGE TOMATE VERMICELLES	ŒUF DUR MAYONNAISE (mayonnaise à part)	FERIE	CAROTTES BIO RÂPEES	SALADE VERTE (locale) AU MAIS
	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE TOMATE (à part)		FILET DE COLIN (pêche durable) AU BEURRE BLANC	ESCALOPE DE VOLAILLE LABEL ROUGE BASQUAISE
	LENTILLES	COEUR DE BLE AUX PETITS LÉGUMES		PUREE D'EPINARDS BIO ET POMMES DE TERRE	 FRITES
	FROMAGE	YAOURT BIO		FROMAGE	 FROMAGE AOP
	ENTREMETS PRALINE	FRUIT DE SAISON BIO		RIZ AU LAIT (recette du chef)	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



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Novembre,
Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



Viandes origine France

Pommes issues de



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 : La chouette annonce le froid

	lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Aude</i>	<i>Tanguy</i>	<i>Edmond</i>
	DIP'S DE LEGUMES SAUCE FROMAGE BLANC	SAUCISSON (BEURRE et CORNCHONS)	BETTERAVE AU CHEVRE	POTAGE DE POTIRON (local) ET POMMES DE TERRE	MÂCHE AUX CROUTONS ET LARDONS
	PATES A LA BOLOGNAISE	EMINCE DE VOLAILLE	SAUTE D'AGNEAU AU CUMIN	RÔTI DE PORC AU JUS	POISSON DU JOUR (pêche durable) SAUCE TOMATE
	YAOURT BIO	HARICOTS VERTS BIO	SEMOULE BIO	PETITS POIS BIO AU JUS	CŒUR DE BLE PILAF
	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE
		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN AU CAMEL	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



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Novembre,
Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



CERTIFIÉ ORIGINE
FRANCE

Viandes origine France

Pommes issues de



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).



Agissons, Réduisons nos déchets !

Semaine européenne de réduction des déchets (<https://www.serd.ademe.fr/>)



	lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	<i>Catherine</i>	<i>Delphine</i>	<i>Séverin</i>
	CAROTTES RAPEES BIO (dips pour les maternelles)	RILLETTES DE THON MAISON SUR TOAST	MINI BURGER VEGGIE	SALADE VERTE BIO AUX NOIX	VELOUTE DE LENTILLES CORAIL ET CAROTTES
	RISOTTO CAMPAGNARD	SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON	ROTI DE DINDE AU JUS	ASSIETTE DE CHARCUTERIES	POISSON DU JOUR (pêche durable) AU CITRON
	 FROMAGE AOP	PATES BIO	POEELE DE LEGUMES	POMMES VAPEUR	PUREE DE POTIRON
	FRUIT DE SAISON BIO	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		COMPOTE DE FRUITS BIO ET BISCUIT	GATEAU AUX POIRES	SALADE DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT

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



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Novembre,
Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



Viandes origine France

Pommes issues de



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 : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait

	lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>André</i>	<i>Florence</i>	<i>Viviane</i>	<i>Avent</i>	<i>Barbara</i>
	CHOU ROUGE RAPE AUX POMMES FRUIT	DIP'S DE LEGUMES SAUCE FROMAGE BLANC	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE BIO A LA MIMOLETTE	RILLETES DE PORC ET CORNICHONS
	TORILLA (aux œufs Bio) AU FROMAGE	RÔTI DE BŒUF AU JUS	JAMBON BLANC	CUISSE DE POULET RÔTIE LABEL ROUGE	BRANDADE DU CHEF AU POISSON
	SALADE DE MACHE	POMMES RISSOLEES	PUREE D'PINARDS	 PETITS POIS BIO AU JUS	SALADE VERTE
	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT BIO	FROMAGE	PETIT SUISSE AUX FRUITS
	FLAN NAPPE CARMEL	COMPOTE DE PECHES	FRUIT DE SAISON BIO	FONDANT AU CHOCOLAT	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

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.



En Décembre,

La verrine mousse ananas
Recette de Jean Charles (24)

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

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

Pommes issues de



Viandes origine France



Le dicton de la semaine : *Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste*

	lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Ambroise</i>	<i>Conception</i>	<i>Pierre</i>	<i>Romarcq</i>	<i>Daniel</i>
	BETTERAVE VINAIGRETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE (à part)	POTAGE AUX VERMICELLES	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CAROTTES RAPEES (dips pour maternelle)
	CORDON BLEU	PATES CARBONARA	VEAU MARENGO	DOS DE COLIN (pêche durable) AU CITRON	SAUTE DE PORC AU CURRY
	GRATIN DE POTIRON		HARICOTS VERTS BIO	PUREE DE PATATES DOUCES	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
	FROMAGE	PETIT SUISSE AUX FRUITS	YAOURT BIO	 FROMAGE D'AQUITAINE	LAITAGE
	ENTREMET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON (banane)	FRUIT DE SAISON BIO	VERRINE MOUSSE ANANAS	POIRE AU SIROP

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

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.



En Décembre,

La verrine mousse ananas

Recette de Jean Charles (24)

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

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



Pommes issues de



api

Viandes origine France

Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

Repas de Noël

	lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Odile</i>	<i>Ninon</i>	<i>Alice</i>	<i>Gaël</i>	<i>Gatien</i>
	SOUPE DE LEGUMES	CREPE AU FROMAGE	MENU A DEFINIR	MOUSSE DE CANARD / SALADE DE MACHE	CAROTTES RAPEES
	GRATIN DE POMMES DE TERRE	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES		BALLOTINE DE VOLAILLE AUX CEPES	PATES BIO AU SAUMON
	AUX LEGUMES (plat complet)	CUBES DE BUTTERNUT		POMMES DAUPHINES	ET PETITS LEGUMES
	FROMAGE	YAOURT BIO A LA VANILLE		COMTE	FROMAGE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO		GATEAU DE NOEL	FRUIT DE SAISON BIO



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