

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

### La Chronique Culinaire



En Mars,

**Tarte à la patate  
douce caramélisée**



**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.

*Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses*

### Repas végétarien



Fêtons les

	lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
	<i>Françoise</i>	<i>Vivien</i>	<i>Rosine</i>	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>
	SALADE COMPOSEE AUX CROUTONS	ŒUFS DURS MAYONNAISE	BOUILLON ALPHABET	CREPE AU FROMAGE	RADIS PRIMEUR ET BEURRE
	PANE DE BLE AU FROMAGE ET EPINARDS	<b>TORTIS BIO</b>	BLANQUETTE DE VEAU	COLOMBO DE PORC BLEU BLANC CŒUR	POISSON DU JOUR
	PETITS POIS AU JUS	À LA BOLOGNAISE DU CHEF	<b>PUREE DE CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>
		PETIT SUISSE	LAITAGE		ASSORTIMENT DE FROMAGES OU LAITAGES
	YAOURT AROMATISE ET BISCUIT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	MOELLEUX DU CHEF AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE AUX SPECULOOS	COMPOTE DE FRUITS

### GOUTERS :

**PAIN·  
FROMAGE**

**GATEAU DU CHEF  
YAOURT AUX FRUITS**

**LAIT  
CHOCOLATINE**

**PAIN· ET  
FROMAGE**

**BRIOCHE  
PETIT SUISSE**

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.

Menus validés en  
commission le 14 février.



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

### La Chronique Culinaire



En Mars,

**Tarte à la patate  
douce caramélisée**



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.

Le dicton de la semaine : *Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés*

### Repas végétarien



### C'est le printemps!

	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Fêtons les	<i>Bénédicte</i>	<i>Patrick</i>	<i>Cyrille</i>	<i>Joseph</i>	<i>Herbert</i>
	<b>CAROTTES BIO RÂPEES</b>	CAKE DU CHEF AUX LEGUMES	<b>DIPS DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE</b>	SOUPE DE LEGUMES	SALADE VERTE AUX CROUTONS
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	<b>NUGGET'S VEGETAL</b>	FILET DE POISSON MEUNIERE AU CITRON	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI
	<b>PENNES BIO</b>	HARICOTS BEURRE PERSILLES	<b>POMMES VAPEUR</b>	<b>GRATIN DE CHOU FLEUR BIO</b>	CŒUR DE BLE PILAF
	LAITAGE		LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	PANNA COTTA AU COULIS DE FRAISES ET BISCUIT	<b>CARPACCIO D'ANANAS</b>	<b>TARTE A LA PATATE DOUCE CAMELISEE</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

### GOUTERS :

**YAOURT AROMATISE BISCUIT**

0  
0

**FROMAGE PAIN\***

**FROMAGE BLANC SUCRE PETIT BEURRE**

### Fêtons les Anniversaires !

**LAITAGE BIO\*  
GATEAU BIO\***

**PAIN\* ET FROMAGE**

Menus validés en commission le 14 février.

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

### La Chronique Culinaire



En Mars,

**Tarte à la patate  
douce caramélisée**



**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.

*Le dicton de la semaine : Le vingt cinq mars passé, plus de bois à amasser*

	lundi 23 mars	Repas Orient	Repas végétarien	vendredi 27 mars
	<i>Victorien</i>	<i>Catherine</i>	<i>Annonciation</i>	<i>Larissa</i>
<i>Fêtons les</i>	<b>SALADE DE RIZ BIO</b>	<b>SALADE DE CAROTTES AU JUS D'ORANGE</b>	CONCOMBRE PRIMEUR VINAIGRETTE MAT : DIP'S DE CONCOMBRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b>
	ESCALOPE DE PORC GRILLÉE	<b>TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS SECS</b>	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	POISSON DU JOUR
	PUREE D'EPINARDS ET POMMES DE TERRE	<b>SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS</b>	HARICOTS BLANCS AUX CAROTTES	GRATIN DE POMMES DE TERRE
	LAITAGE	<b>FROMAGE</b>	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>PÂTISSERIE ORIENTALE</b>	ENTREMETS AU CHOCOLAT MAT : YAOURT AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
				
			<b>RIZ AU LAIT AU CAMEL (RECETTE DU CHEF)</b>	

#### GOUTERS :

**MOUSSE CHOCOLAT  
MADELEINE**

**BISCUIT  
YAOURT NATURE SUCRÉ**

**BAGUETTE CHOCOLAT·  
JUS DE FRUIT**

**FRUIT DE SAISON  
PALMITO**

**CEREALES  
LAIT**

Menus validés en commission le 14 février.

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

### La Chronique Culinaire



En Mars,

**Tarte à la patate  
douce caramélisée**



**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.

*Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs*

	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	Repas végétarien vendredi 03 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>	<i>Hugues</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>
	SALADE DE CHOU CHINOIS	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS, MAIS ET THON	CAROTTES RAPEES MAT : DIP'S DE CAROTTES	<b>POTAGE ALPHABET</b>
	STEAK HACHE FACON ORLOFF	FRICASSEE DE VOLAILLE	PETIT SALE	PÂTES AU SAUMON	<b>FEUILLETE AU CHEVRE</b>
	<b>FRITES (AUX POMMES DE TERRE BIO)</b>	POELEE DE LÉGUMES	<b>LENTILLES BIO</b>	SAUCE CREME ET FROMAGE	<b>SALADE VERTE (PRIMAIRE EN RAMEQUIN) OU HARICOTS PLATS</b>
	LAITAGE		LAITAGE	FROMAGE	<b>LAITAGE</b>
	COMPOTE POMMES FRAISES	CRÈME CATALANE (RECETTE DU CHEF)	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	TARTE FINE AUX POMMES	<b>FRUIT DE SAISON BIO (BANANE)</b>

**GOUTERS :**

**PAIN\* FROMAGE**

**PAIN\* ET CHOCOLAT**

**BISCUIT PETIT SUISSE AUX FRUITS**

**FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRÉ**

**GAUFRE JUS DE FRUITS**

Menus validés en commission le 14 février.

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

### La Chronique Culinaire

En Avril,

**Tarte ganache aux deux  
chocolats et à la gelée de café**



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.

Le dicton de la semaine : *Avril tantôt pleure, tantôt rit*

### Repas végétarien

	lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
Fêtons les	<i>Célestin</i>	<i>Jean Baptiste</i>	<i>Julie</i>	<i>Gauthier</i>	<i>Fulbert</i>
	SOUPE DE TOMATE	RILLETES DE THON AU FROMAGE BLANC (SUR TOASTS GRILLÉS)	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE	<b>SALADE VERTE BIO AU MAIS</b>
	ECHINE DE PORC GRILLEE	ROTI DE BŒUF	JAMBON BLANC	CAKE AUX PETITS LEGUMES	POISSON DU JOUR SAUCE CITRON
	<b>RIZ BIO AU JUS</b>	<b>CAROTTES ET POMMES DE TERRE BIO</b>	<b>COQUILLETES BIO AU BEURRE</b>	HARICOTS VERTS	CŒUR DE BLE AUX LEGUMES
	LAITAGE	LAITAGE	ET FROMAGE RAPE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	PETIT POT DE CREME ET BISCUIT	YAOURT AROMATISE

**GOUTERS : FROMAGE BLANC SUCRE BISCUIT**

**YAOURT AROMATISÉ BISCUIT**

**COMPOTE POMMES FRAISES BISCUIT**

**PAIN FROMAGE**

**BAGUETTE CHOCOLAT BLANC JUS DE FRUITS**

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.

Menus validés en commission le 14 février.



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

### La Chronique Culinaire

En Avril,

**Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café**



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.

Le dicton de la semaine : *Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit*

### Lundi de Pâques

### Menu proposé par les enfants (végétarien)

	lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Fêtons les	<p><i>Ida</i></p> <p><b>FERIE</b></p> 	<p><i>Maxime</i></p> <p><b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE MAT : DIP'S DE CONCOMBRE</b></p> <p>POULET ROTI</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>LAITAGE</p> <p><b>FRUIT DE SAISON BIO</b></p>	<p><i>Paterne</i></p> <p><b>MENU A DEFINIR</b></p> 	<p><i>Benoît</i></p> <p>PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</p> <p>POISSON DU JOUR SAUCE TOMATE</p> <p>CŒUR DE BLE AUX LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p><b>TARTE GANACHE AUX 2 CHOCOLATS</b></p> 	<p><i>Anicet</i></p> <p>RADIS ROSES AU BEURRE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF SAUCE CREME</p> <p>FRITES</p> <p>LAITAGE</p> <p><b>FRUIT DE SAISON BIO</b></p>

**GOUTERS :**

**BAGUETTE CHOCOLAT-  
PETIT SUISSE AUX FRUITS**

**PÂTISSERIE  
FROMAGE BLANC SUCRE**

Fêtons les Anniversaires !  
**LAITAGE BIO\*  
GATEAU BIO\***

**PAIN\* ET PATE A TARTINER  
JUS DE POMMES**

Menus validés en commission le 14 février.

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

### La Chronique Culinaire

En Avril,

**Tarte ganache aux deux  
chocolats et à la gelée de café**



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.

Le dicton de la semaine : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

Menus Centre de loisirs

Repas végétarien

	lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
Fêtons les	<i>Odette</i>	<i>Anselme</i>	<i>Alexandre</i>	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>
	BETTERAVE VINAIGRETTE	ŒUF MAYONNAISE	SALADE DE PATES	<b>CAROTTES RAPEES MAT : DIP'S DE CAROTTES</b>	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE
	WING'S DE POULET	<b>HACHIS PARMENTIER (aux pommes de terre Bio)</b>	ROTI DE PORC AU JUS	<b>LASAGNES DU CHEF AUX LEGUMES</b>	FILET DE POISSON PANE ET CITRON
	<b>GRATIN DE BROCOLIS BIO A L'EMMENTAL</b>	SALADE VERTE	GALETTES DE LEGUMES	LAITAGE	HARICOTS VERTS
	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	CRUMBLE AUX POMMES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CREME VANILLE MAT : YAOURT A LA VANILLE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	ECLAIR AU CHOCOLAT

**GOUTERS :**

**PAIN·  
FROMAGE**

**BISCUIT  
YAOURT AUX FRUITS**

**LAIT  
CHOCOLATINE**

**PAIN· ET  
CONFITURE**

**BRIOCHE  
PETIT SUISSE**

Menus validés en  
commission le 14 février.

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

### La Chronique Culinaire

En Avril,

**Tarte ganache aux deux  
chocolats et à la gelée de café**



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.

Le dicton de la semaine : *Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes*

Menus Centre de loisirs

	lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
Fêtons les	<i>Zita</i>	<i>Chanel</i>	<i>Catherine</i>	<i>Robert</i>	<b>Fête du Travail</b>
	SALADE COLESLAW	FEUILLETE AU FROMAGE	RADIS ROSES AU BEURRE	ROSETTE ET CORNICHON	<b>FERIE</b>
	ROTI DE BŒUF AUX ECHALOTES MAT : sans échalotes	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	JAMBON BLANC	ROTI DE DINDE AU JUS	
	PUREE DE POMMES DE TERRE	<b>EPINARDS BIO A LA CREME</b>	PÂTES ET FROMAGE RAPE	PETITS POIS CAROTTES	
	LAITAGE	<b>LAITAGE BIO</b>	FROMAGE		
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b>	CŒUR COULANT AU CHOCOLAT	

GOUTERS :

**PAIN\*  
FROMAGE**

**BISCUIT  
YAOURT AROMATISE**

**CHOCOLATINE  
JUS DE FRUITS**

**LAITAGE BIO\*  
GATEAU BIO\***

Menus validés en  
commission le 14 février.

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.

