

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



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

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*



Repas végétarien

	lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Fêtons les	<i>Défunt</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
	CAKE AUX LEGUMES ET FROMAGE	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)
	SALADE VERTE	HARICOTS PLATS PERSILLES	TORTIS BIO	 GRATIN DE CHOU FLEUR	RIZ BIO PILAF
	FLAN A LA VANILLE	YAOURT BIO	FROMAGE	FROMAGE 	FRUIT DE SAISON
		FRUIT DE SAISON	COMPOTEE DE POMMES	TARTE AU CHOCOLAT	

GOUTERS :

**YAOURT AROMATISE
FRUIT DE SAISON**

**PAIN· ET
CHOCOLAT**

**FROMAGE BLANC SUCRE
PETIT BEURRE**

Fêtons les Anniversaires !

**LAITAGE BIO·
GATEAU BIO·**

**FROMAGE
PAIN·**

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 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

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

Pommes issues de



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

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

Repas végétarien

	lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Fêtons les	<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 GRILLÉE	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 
	ENTREMET PRALINE MAT : YAOURT A LA VANILLE	YAOURT BIO		RIZ AU LAIT (RECETTE DU CHEF)	 FROMAGE AOP
		FRUIT DE SAISON BIO			FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

**MOUSSE CHOCOLAT
MADELEINE**

0
0

**BISCUIT
YAOURT SUCRÉ**

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

**FRUIT DE SAISON
BISCUIT**

**BAGUETTE CHOCOLAT·
JUS DE FRUITS**

Menus validés en commission.

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



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

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*



Repas végétarien

	lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
<i>Fétons 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
	PENNE BIO AUX LEGUMES	EMINCE DE VOLAILLE	SAUTE D'AGNEAU AU CUMIN	RÔTI DE PORC AU JUS	POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE) SAUCE TOMATE
	(PLAT COMPLET)	HARICOTS VERTS BIO	SEMOULE BIO	PETITS POIS BIO AU JUS	CŒUR DE BLE PILAF
	YAOURT BIO		LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE
	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

**CHOCOLATINE
LAIT**

**PAIN*
FROMAGE**

**BISCUIT
PETIT SUISSE AUX FRUITS**

**FRUIT DE SAISON
YAOURT SUCRÉ**

**GAUFRE
JUS DE FRUITS**

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 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



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

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/>)

Repas végétarien

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
<p>Fêtons les</p> <p>Clément</p> <p>CAROTTES RAPEES BIO (DIPS POUR LES MATERNELLES)</p> <p>RISOTTO AUX LEGUMES (PLAT COMPLET)</p> <p>FROMAGE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>Flora</p> <p>RILLETTES DE THON MAISON SUR TOAST</p> <p>SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>PATES BIO</p> <p>LAITAGE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS BIO ET BISCUIT</p>	<p>Catherine</p> <p>MINI BURGER VEGGIE</p> <p>ROTI DE DINDE AU JUS</p> <p>POEELE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>GATEAU AUX POIRES</p>	<p>Delphine</p> <p>SALADE VERTE BIO AUX NOIX</p> <p>ASSIETTE DE CHARCUTERIES</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>FROMAGE A RACLETTE FONDU AU SELF PRIMAIRES MAT : SUR POMMES DE TERRE</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>Séverin</p> <p>VELOUTE DE LENTILLES CORAIL ET CAROTTES</p> <p>POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE) AU CITRON</p> <p>PUREE DE POTIRON</p> <p>FROMAGE</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>

Animation Raclette "menu 0 déchets !"

GOUTERS : FROMAGE BLANC SUCRE BISCUIT

YAOURT SUCRÉ FRUIT DE SAISON

COMPOTE POMMES FRAISES

BAGUETTE CHOCOLAT BLANC JUS DE FRUITS

PAIN FROMAGE

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 validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les Rencontres Durables



C'EST DÉCIDÉ : JE RÉDUIS MES DÉCHETS !



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



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




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

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



Le dicton de la semaine : *A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait*

Repas végétarien

	lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Fêtons les	André	Florence	Viviane	Avent	Barbara
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	FRITES	PUREE D'PINARDS	 PETITS POIS BIO AU JUS	SALADE VERTE	
	 FROMAGE AOP	YAOURT BIO	FROMAGE	PETIT SUISSE AUX FRUITS	
FLAN NAPPE CARAMEL	COMPOTE DE PECHES	FRUIT DE SAISON BIO	 FONDANT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	

GOUTERS :

**FRUIT DE SAISON
BISCUIT**

**PAIN ET
FROMAGE**

**PÂTISSERIE
LAIT**

Fêtons les Anniversaires !

**LAITAGE BIO
GÂTEAU BIO**

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

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 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

En Décembre,

La verrine mousse ananas

Recette de Jean Charles (24)

Pommes issues de



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

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

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

Repas végétarien

	lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Fêtons les	<i>Ambroise</i>	<i>Concepcion</i>	<i>Pierre</i>	<i>Romario</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	PÂTES BIO AUX LEGUMES (PLAT COMPLET)	VEAU MARENGO	DOS DE COLIN (PÊCHE DURABLE) AU CITRON	SAUTE DE PORC AU CURRY
	GRATIN DE POTIRON	PETIT SUISSE AUX FRUITS	HARICOTS VERTS BIO	PUREE DE PATATES DOUCES	RIZ AUX PETITS LEGUMES
	ENTREMET CHOCOLAT MAT : YAOURT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON (BANANE)	YAOURT BIO	FROMAGE D'AQUITAINE	LAITAGE
			FRUIT DE SAISON BIO	VERRINE MOUSSE ANANAS	POIRE AU SIROP

GOUTERS :

PAIN FROMAGE

GATEAU DU CHEF YAOURT AROMATISÉ

LAIT CHOCOLATINE

BAGUETTE CHOCOLAT PETIT SUISSE AUX FRUITS

BRIOCHE 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 validés en commission.

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



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

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

En Décembre,

La verrine mousse ananas

Recette de Jean Charles (24)

Chronique
culinaire

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

Repas végétarien

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 PROPOSE PAR LES ENFANTS DE MATERNELLE 	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	
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO		GATEAU DE NOEL	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS : YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON

PAIN ET CHOCOLAT

FROMAGE BLANC SUCRE PETIT BEURRE

LAITAGE BIO GATEAU BIO

FROMAGE PAIN

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 validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

