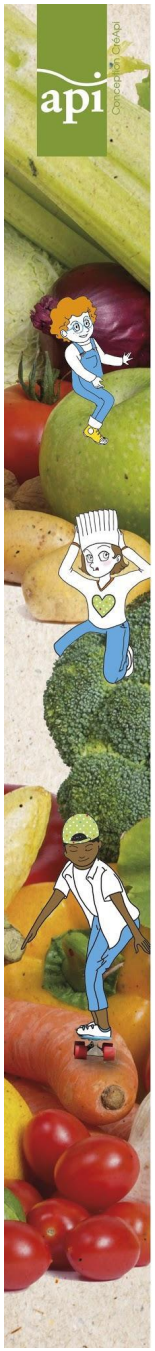


RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas Végétarien

Mardi Gras

lundi 28 février	mardi 01 mars	mercredi 02 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
fêtons les Romain	fêtons les Aubin	fêtons les Charles	fêtons les Guénolé	fêtons les Casimir
CAROTTES RAPEES	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES AUX VERMICELLES
TARTE FINE CHOU FLEUR MOZZARELLA	SAUTÉ DE PORC A LA CREME	**ESCALOPE DE VOLAILLE LABEL ROUGE**	FISH AND CHIPS	POULET AU CURRY
SALADE VERTE BIO	**CAROTTES BIO BRAISEES**	**RIZ BIO AU BEURRE**		**PUREE DE BROCOLIS BIO ET POMMES DE TERRE**
PETIT SUISSE	LAITAGE		**FROMAGE AOP**	LAITAGE
FRUIT DE SAISON (BANANE)	**BEIGNET**	FLAN CARAMEL	CREME VANILLE	**FRUIT DE SAISON BIO**

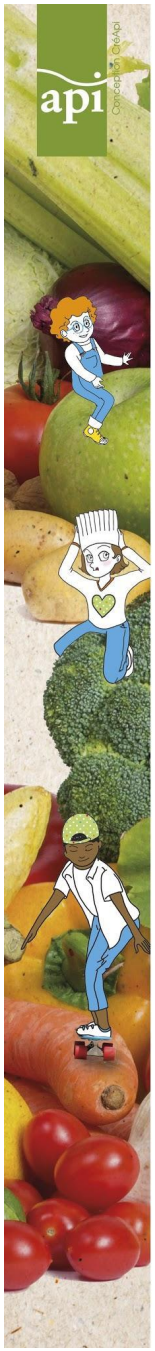
GOUTERS :

MOUSSE CHOCOLAT MADELEINE	BISCUIT YAOURT SUCRÉ	FROMAGE PAIN*	FRUIT DE SAISON PALMITO	BAGUETTE CHOCOLAT* JUS DE FRUITS

Légende : **Produits Bio** **Produits Pêche durable** **Produits Labellisés**

Menus présentés en commission le 4 février. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

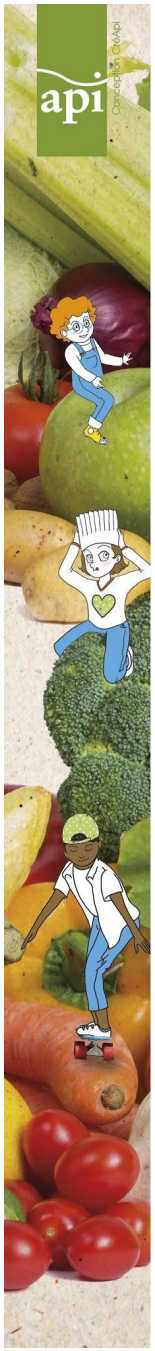
Repas végétarien

lundi 07 mars	mardi 08 mars	mercredi 09 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
fêtons les Félicité	fêtons les Jean de Dieu	fêtons les Françoise	fêtons les Vivien	fêtons les Rosine
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE COMPOSEE AUX CROUTONS	**POTAGE DE LEGUMES BIO**	FRIAND AU FROMAGE	RADIS PRIMEUR ET BEURRE
PENNE BIO	OMELETTE AU FROMAGE ET LEGUMES	BLANQUETTE DE VEAU (SANS CHAMPIGNONS)	COLOMBO DE PORC	BRANDADE DE POISSON
SAUCE BOLOGNAISE DU CHEF		PERLES DE BLE	**HARICOTS VERTS BIO**	**A LA PUREE DE CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE**
ET FROMAGE RAPE		PETIT SUISSE		LAITAGE
COMPOTE POMMES FRAISES	YAOURT AROMATISE ET BISCUIT	MOELLEUX DU CHEF AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON
GOUTERS : PAIN* FROMAGE	MARBRE FROMAGE BLANC SUCRE	LAIT CHOCOLATINE	BAGUETTE CHOCOLAT* PETIT SUISSE AUX FRUITS	BRIOCHE COMPOTE DE FRUITS

Légende : **Produits Bio** **Produits Pêche durable** **Produits Labellisés**

Menus présentés en commission le 4 février. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas végétarien

lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
fêtons les Mathilde	fêtons les Louise	fêtons les Bénédicte	fêtons les Patrick	fêtons les Cyrille
VELOUTE BUTTERNUT	PIZZA	DIPS DE CAROTTES BIO AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE	SOUPE DE LEGUMES	SALADE VERTE BIO AU SURIMI
NORMANDIN DE VEAU GRILLE	SAUTE DE BŒUF AUX POIVRONS	CROUSTI AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIERE MSC (PÊCHE DURABLE) AU CITRON	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI
PENNES BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLES	PETITS POIS	GRATIN AU CHOU FLEUR BIO	CŒUR DE BLE PILAF
FROMAGE D'AQUITAINE		LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS	ANANAS A CROQUER	TARTE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO

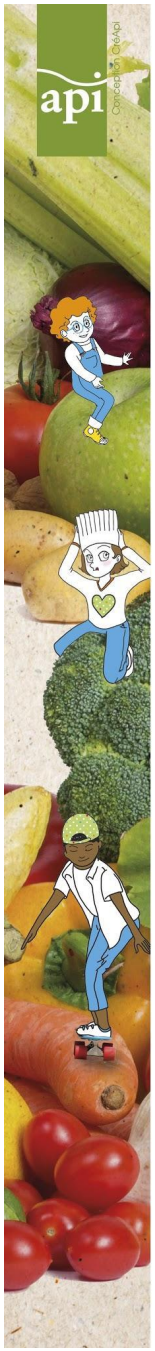
GOUTERS :

YAOURT AROMATISE BRIOCHE	PAIN* ET FROMAGE	FROMAGE BLANC SUCRE PETIT BEURRE	LAITAGE BIO* GATEAU BIO*	CHOCOLAT PAIN*

Légende : Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés

Menus présentés en commission le 4 février. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Saveurs Orientales

Repas Oriental — **Repas végétarien**

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
fêtons les Clémence	fêtons les Léa	fêtons les Victorien	fêtons les Catherine	fêtons les Annonciation
RADIS A LA CROQUE ET BEURRE	SALADE DE CAROTTES VINAIGRETTE AU MIEL ORANGE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE MAT : DIP'S DE CONCOMBRE BIO FROMAGE BLANC CIBOULETTE	SALADE DE RIZ BIO ET CRUDITE	POTAGE TOMATE BIO
CROQUE MONSIEUR A LA DINDE ET AU CHEDDAR	TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS SECS	SAUCISSES KNACK GRILLEES	TARTE CAROTTES ET PATATES DOUCES	POISSON DU JOUR MSC (PÊCHE DURABLE)
SALADE VERTE BIO	SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS	HARICOTS PLATS		POMMES ROSTIES
	FROMAGE		FROMAGE AOP	FROMAGE BLANC
RIZ AU LAIT AU CARAMEL	SALADE D'AGRUMES	GATEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	ET BISCUITS

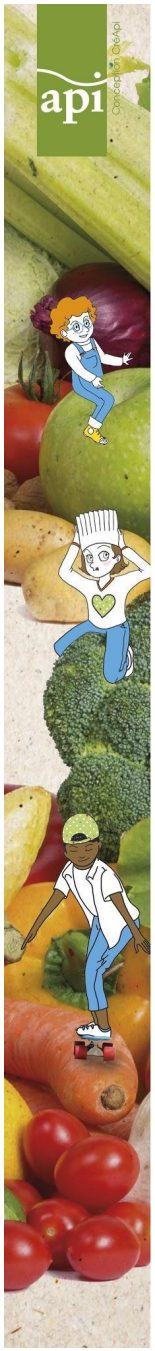
GOUTERS :

MOUSSE CHOCOLAT MADELEINE	BISCUIT YAOURT SUCRÉ	FROMAGE PAIN*	JUS DE FRUITS BARRE DE CEREALES	BAGUETTE CHOCOLAT* FRUIT DE SAISON

Légende : Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés

Menus présentés en commission le 4 février. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

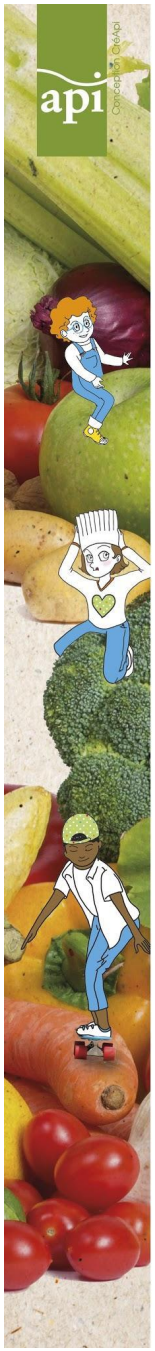
Repas végétarien

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys	fêtons les Amédée	fêtons les Benjamin	fêtons les Hugues
SALADE VERTE AUX LARDONS	RILLETTES DE POISSON ET TOAST	SALADE AU MAIS ET THON	**CAROTTES BIO RAPEES MAT : DIP'S DE CAROTTES BIO (SAUCE FROMAGE BLANC)**	POTAGE ALPHABET
STEAK HACHE FACON ORLOFF	FRICASSEE DE VOLAILLE	ESCALOPE DE PORC GRILLEE	NUGGET'S DE POISSON	TARTIFLETTE VEGGIE
TORTIS AU BEURRE	POELEE DE LÉGUMES DU CHEF	**LENTILLES BIO**	PUREE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS	SALADE VERTE
LAITAGE BIO		LAITAGE	FROMAGE D'AQUITAINE	
COMPOTE POMMES FRAISES	CRÈME CATALANE	**FRUIT DE SAISON BIO**	TARTE FINE AUX POMMES	**FRUIT DE SAISON BIO (BANANE)**
GOUTERS :				
PAIN* ET CHOCOLAT	BISCUIT BOUDOIRS FRUIT DE SAISON	BISCUIT PETIT SUISSE AUX FRUITS	PAIN* ET FROMAGE	GAUFRE JUS DE FRUITS

Légende : **Produits Bio** **Produits Pêche durable** **Produits Labellisés**

Menus présentés en commission le 4 février. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

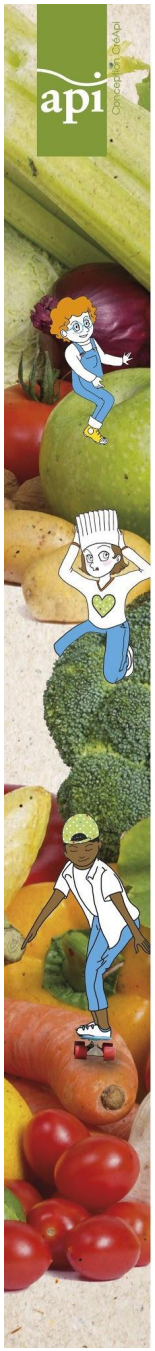
Repas végétarien

lundi 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
fêtons les Isidore	fêtons les Irène	fêtons les Célestin	fêtons les Jean Baptiste	fêtons les Julie
SOUPE DE LEGUMES	RILLETTES CORNICHONS	GUACAMOLE AU BROCOLIS	RADIS ROSES AU BEURRE	**CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE** (Bio)
EMINCE DE DINDE A L'ESPAGNOLE	ROTI DE BOEUF	JAMBON BLANC	PIZZA AUX 3 FROMAGES	FILET DE POISSON PANE A LA TOMATE
RIZ BIO AU JUS (Bio)	PUREE DE CAROTTES	**COQUILLETTES BIO AU BEURRE** (Bio)	**SALADE VERTE BIO** (Bio)	POELEE LEGUMES ET POMMES DE TERRE
LAITAGE	FROMAGE	ET FROMAGE RAPE		FROMAGE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	**FRUIT DE SAISON BIO** (Bio)	RIZ AU LAIT	YAOURT A LA VANILLE
GOUTERS : FROMAGE BLANC SUCRE BISCUIT	CROISSANT FRUIT DE SAISON	PAIN FROMAGE	COMPOTE POMMES FRAISES BISCUIT	BAGUETTE* CHOCOLAT BLANC JUS DE FRUITS

Légende : **Produits Bio** (Bio) **Produits Pêche durable** **Produits Labellisés**

Menus présentés en commission le 4 février. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Menu des enfants de maternelle

Repas végétarien

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
fêtons les Stanislas	fêtons les Jules	fêtons les Ida	fêtons les Maxime	fêtons les Paterne
ENDIVE AU FROMAGE	FRIAND AU FROMAGE	MENU A DEFINIR	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO AU MAIS
OMELETTE AUX ŒUFS BIO	WING'S DE POULET LABEL ROUGE NATURES		LASAGNES SAUMON EPINARDS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
POMMES DE TERRE	PETITS POIS AU JUS			FRITES
			FROMAGE AOP	LAITAGE
CREME CARAMEL MAT : YAOURT AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO		GATEAU AU CITRON	FRUIT DE SAISON

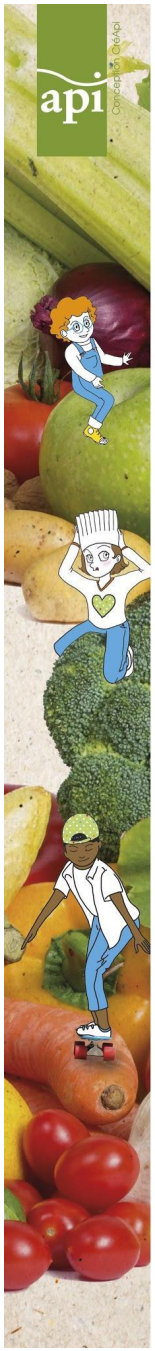
GOUTERS :

FRUIT DE SAISON BISCUIT	PAIN* ET FROMAGE	PATISSERIE FROMAGE BLANC SUCRE	LAITAGE BIO* GATEAU BIO*	PAIN* ET PATE A TARTINER JUS DE POMMES

Légende : Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés

Menus présentés en commission le 4 février. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC



RESTAURANT Centre de loisirs ST SULPICE ET CAMEYRAC

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Lundi de Pâques

Repas végétarien

lundi 18 avril	mardi 19 avril	mercredi 20 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
fêtons les Parfait	fêtons les Emma	fêtons les Odette	fêtons les Anselme	fêtons les Alexandre
FERIE	SARDINES AU BEURRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	**CAROTTES BIO RAPEES MAT : DIP'S DE CAROTTES BIO (SAUCE FROMAGE BLANC)**	RADIS ROSES AU BEURRE
	GRATIN PARMENTIER (AUX POMMES DE TERRE BIO)	ROTI DE PORC AU JUS	PATES SAUCE DU CHEFFE A LA TOMATE	FILET DE POISSON
	SALADE VERTE	HARICOTS BLANCS ET CAROTTES		POELEE DE LEGUMES ET RIZ
	LAITAGE	FROMAGE	ET FROMAGE RAPE	LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE MAT : YAOURT A LA VANILLE	ENTREMET VANILLE	**FRUIT DE SAISON BIO**

GOUTERS :

GATEAU DU CHEF
JUS DE FRUITS

LAIT
CHOCOLATINE

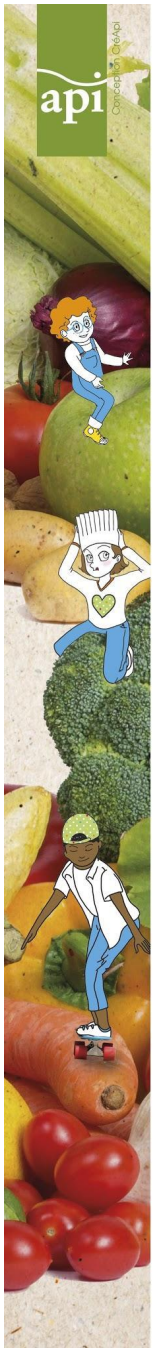
BAGUETTE CHOCOLAT*
JUS DE POMMES

LAIT
CEREALES

Légende : **Produits Bio** **Produits Pêche durable** **Produits Labellisés**

Menus présentés en commission le 4 février. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC



RESTAURANT Centre de loisirs ST SULPICE ET CAMEYRAC

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas végétarien

lundi 25 avril	mardi 26 avril	mercredi 27 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
fêtons les Marc	fêtons les Alida	fêtons les Zita	fêtons les Chanel	fêtons les Catherine
CAROTTES BIO RAPEES SAUCE AU CURRY	STICK DE MOZZARELLA	SALADE DE MACHE AUX POMMES FRUIT	RILLETTES ET CORNICHON	SALADE DE POMMES DE TERRE, TOMATE ET OLIVES
ROTI DE BŒUF AUX ECHALOTES MAT : SANS ÉCHALOTES	TORTILLA AUX OIGNONS ET POMMES DE TERRE SAUTEES	PATES SAUCE CARBONARA	ESCALOPE DE VOLAILLE	QUICHE AU SAUMON
HARICOTS VERTS	**SALADE VERTE BIO**		PUREE DE CAROTTES	**SALADE VERTE BIO**
	LAITAGE	ET FROMAGE RAPE	FROMAGE D'AQUITAINE	PETIT SUISSE
ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	**COMPOTE DE FRUITS BIO**	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	**FRUIT DE SAISON BIO**
GOUTERS : PAIN* ET FROMAGE	PAIN* ET CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRE PETIT BEURRE	**LAITAGE BIO* GATEAU BIO***	FROMAGE PAIN*

Légende : **Produits Bio** **Produits Pêche durable** **Produits Labellisés**

Menus présentés en commission le 4 février. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC