


Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre Férié	vendredi 12 novembre
Entrées au choix	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON		SALADE DE RIZ AU CHORIZO
	SALADE DE THON	SALADE CHOU ROUGE		POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
	EMINCÉ DE CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON 		BETTERAVES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE
	ENTRÉE DU CHEF	PÂTÉ DE CAMPAGNE		RILLETTE DE POISSON MAYONNAISE
Plats au choix	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE	STEAK DE VEAU SAUCE AU POIVRE 		FILET DE MERLU
	DOS DE COLIN PROVENÇALE	FILET DE LIEU FUMÉ		SAUTÉ DE PORC AU CURRY 
Accompagnements	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	POTATOES		POELEE DE LEGUMES DE SAISON 
	TORTIS	CHOU VERT BRAISE		GRATIN DAUPHINOIS 
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	ABRICOT CHANTILLY ET COULIS	ANANAS ET COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP		 CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	COMPOTE DE POMMES	YAOURT AUX FRUITS		CRÈME CHOCOLAT
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON		ILE FLOTTANTE
	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE POMME FRAISE		POIRE AU SIROP

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA	lundi 15 novembre	mardi 16 novembre Menu Végétarien	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
	FEUILLETÉ AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	BETTERAVES AU CUMIN	SAUCISSON À L'AIL
Entrées au choix	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES EN VINAIGRETTE	POTAGE DU JOUR	TABOULÉ AU POULET
	FRISÉE AUX LARDONS	MACEDOINE DE LEGUMES	MOUSSE DE FOIE	SALADE D'AUTOMNE
	ENTRÉE DU JOUR	SALADE DE RIZ AU THON	ENTRÉE DU CHEF	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
Plats au choix	OSSO BUCCO DE DINDE 	OEUF BROUILLÉ	PALETTE DE PORC A LA DIABLE 	GRATIN DE POISSON CRÈME CIBOULETTE
	SAUMON SAUCE ANETH	PILONS POULET TEX MEX 	CHOUCROUTE DE LA MER	BOEUF BOURGUIGNON 
Accompagnements	PENNE	Frites 	CHOUCROUTE 	PURÉE DE LEGUMES DE SAISON 
	NAVETS BRAISÉS	EPINARDS BÉCHAMEL 	POMME VAPEUR 	RIZ BASMATI SAUTÉ
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	POIRE CARAMÉLISÉE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÊPE AU SUCRE
	COMPOTE POMME	ILE FLOTTANTE & CRÈME ANGLAISE	CRÈME VANILLE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	 CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ENTREMET CHOCOLAT ET BISCUIT SEC	YAOURT AUX FRUITS 	FROMAGE BLANC & CRÈME DE MARRONS
	MOUSSE FRUITS ROUGE	ECRASÉ DE FRUITS DE SAISON	BROWNIE DU CHEF	ABRICOT AU SIROP

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA	lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre Menu Végétarien et Vert'itude
	SALADE AUTOMNALE À LA VINAIGRETTE	CÉLERI AUX GRAINES DE MOUTARDE	OEUF DUR EN COUILLE	SALADE DE CONCOMBRES
Entrées au choix	CRÊPE AU FROMAGE	COUPELLE DE SAUCISSON ET CORNICHON	POTAGE CITROUILLE	HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE
	POTAGE DU CHEF	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE THANKSGIVING	POTAGE DE LÉGUMES VERTS
	MAQUEREAUX AUX AROMATES	FROMAGE CAMPAGNE AUX FINES HERBES	CAROTTES RAPEES AU VINAIGRE DE XÉRÈS	POIREAUX VINAIGRETTE
Plats au choix	JAMBON GRILLÉ À LA DIJONNAISE	BOLOGNAISE DU CHEF	EMINCÉ DE DINDE SAUCE CRANBERRIES	POISSON DU JOUR AU PESTO
	BLANQUETTE DE POISSON CURRY	FILET DE MERLU AUX FRUITS DE MERS	CALAMARS SAUTÉES À L'AIL	LASAGNES ALLA VERDURE
Accompagnements	POMMES RISSOLÉES	CAROTTES BRAISÉES	RIZ SAUVAGE	PÂTES
	FONDUE DE POIREAUX	MACARONIS	POÊLÉE TEX MEX	BROCOLIS
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4		
	DANETTE AU CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRUMBLE POMME POIRE	ENTREMET PISTACHE
Desserts au choix	SALADE D'AGRUMES	DONUT'S	PANNA COTTA AU NOIX DE PÉCAN	YAOURT AROMATISÉ
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BANANE RÔTIE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	COMPOTE MULTIFRUITS	CREME VANILLEE	CAKE NATURE SAUCE CHOCOLAT	TARTE AU CITRON MERINGUÉE ET CITRON VERT








Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements
API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
 Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

	SEMAINE 1 DU PA	lundi 29 novembre	mardi 30 novembre Repas des ILES	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre Menu végétarien
Entrées au choix		PÂTÉ DE CAMPAGNE	ACCRAS DE POISSONS	POTAGE DE LÉGUMES	ENDIVES AUX NOIX
		BETTERAVES CUBES AUX EPICES	SALADE HAWAÏENNE POULET ANANAS	CAROTTES RÂPÉES AUX HERBES	POIREAUX VINAIGRETTE
		POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	ACHARD DE LÉGUMES	SALADE DU CHEF	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ÉCHALOTES
		TABOULÉ MENTHE ET TOMATE	POTAGE DU JOUR	FEUILLETÉ FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
Plats au choix		RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	ROUGAIL SAUCISSES	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CHAMPIGNONS	COUSCOUS DE LA MER
		FILET DE HOKI	FILET DE DORADE SAUCE FRUITS DE LA PASSION	MARÉE DU JOUR	OMELETTE FROMAGE
Accompagnements		POTIRON BRAISÉ	RIZ CRÉOLE AUX HARICOTS ROUGES	BROCOLIS AUX AMANDES	LÉGUMES COUSCOUS
		TORTIS	POELEE DE LEGUMES A LA COCO	LENTILLES	SEMOULE VAPEUR
Fromage ou Produit laitier au choix			FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
		ENTREMET CHOCOLAT	TARTE NOIX DE COCO	QUATRE QUART AUX ÉPICES	BANANE CHOCOLAT
		MME CONFITE AU FOUR	ANANAS ROTI A LA VANILLE	DUO DE CLEMENTINES	COCKTAIL DE FRUITS
		FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGE	BLANC MANGER COCO	YAOURT AUX FRUITS	NAPPE CARAMEL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements
API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
 Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

	SEMAINE 2 DU PA	lundi 06 décembre	mardi 07 décembre Menu Végétarien	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
Entrées au choix		CORNET MACÉDOINE	SALADE DE HARICOTS VERTS	POTAGE DE LÉGUMES	MOUSSE DE THON
		CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CÉLERI RÉMOULADE	TERRINE DE CAMPAGNE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
		POTAGE DU CHEF	SALADE AU FROMAGE	SALADE DE LENTILLES	ENTRÉE DU CHEF
		CAROTTES RAPEES AU MIEL	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	OEUFS DURS	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
Plats au choix		ESCALOPE DE PORC CHARCUTIÈRE 	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU DE VOLAILLE 	GRATIN DE POISSON
		FILET DE POISSON	LIEU NOIR	MARÉE DU JOUR	STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE
Accompagnements		LENTILLES	Frites	 PURÉE DE PATATES DOUCES	RIZ CRÉOLE
		BROCOLIS BÉCHAMEL 	JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS BEURRE	FONDUE DE POIREAUX
Fromage ou Produit laitier au choix			FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix		MOUSSE AU CHOCOLAT	POIRE AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	BANANES / CLÉMENTINE
		YAOURT AUX FRUITS	FLAN CAMEL	DUO D'AGRUMES	COMPOTE DE FRUITS
		CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	 CRUMBLE
		COMPOTE POMME BANANE	YAOURT A LA VANILLE	ROULÉ CONFITURE	LIEGEOIS

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA	lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
	Menu végétarien		Repas de Noël	
Entrées au choix	CAROTTES RAPEES A LA GRAINE DE MOUTARDE SALADE DE POMMES DE TERRE POTAGE DU CHEF ENTRÉE DU JOUR	ENDIVE AUX DÉS DE FROMAGE SALADE DE RIZ POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON SALADE MEXICAINE		POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON TABOULÉ ORIENTAL SALADE DU CHEF FRIAND AU FROMAGE
Plats au choix	FILET POISSON PANÉ OEUFs BROUILLÉS À LA PORTUGAISE	PÂTES CARBONARA POISSON DU JOUR		CALAMARS A LA ROMAINE RÔTI DE PORC SAUCE POIVRE
Accompagnements	BOULGOUR CHOU-FLEUR AU BEURRE SALÉ	PÂTES SALSIFIS A L'ARRABIATA		TRIO DE LÉGUMES FRITES
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON TARTE DU JOUR COMPOTE DE POIRE EN VERRINE CRÈME DESSERT CAMEL	GÂTEAU DE RIZ DU CHEF MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		CRÈME DESSERT AU CAMEL CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON GAUFRE COMPOTE DU JOUR

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements
 API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
 Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE