

# Restaurant Crèche de Vitry

Menu du 02 Juin au 04 Juillet 2025

LEGENDE



Produits bio  
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
MELON	SALADE AU THON	SALADE DE POIS CHICHES AU THON	TOMATE MIMOSA	CAROTTES RAPEES A L'AIL
AIGUILLETES	EMINCE DE DINDE A LA PROVENCALE	STEAK AU VEAU	POISSON	ROTI DE PORC
PATES - LEGUMES	RIZ BIO	BLÉ- JULIENNE	POMMES DE TERRE - PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE - COURGETTES
FROMAGE	HARICOTS AU BEURRE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT	FROMAGE	LAITAGE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE
	FRUIT DE SAISON			

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
MACEDOINE DE LEGUMES	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES	MELON	SALADE
ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE	ÉGRÉNÉ DE BOEUF	<b>OMELETTE</b>	SAUTE DE POULET AUX HERBES	POISSON
POMMES DE TERRE - DUO NAVETS ET CAROTTES	PATES - LÉGUMES	SEMOULE - LEGUMES COUSCOUS	PUREE DE POMMES DE TERRE - PETITS POIS	RIZ CONCASSÉ TOMATE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	COMPOTE	DONUT	SALADE DE FRUIT FRAIS

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
PENTECOTE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	SALADE DE MAIS	PASTEQUE	SALADE
	OMELETTE A LA CIBOULETTE	ESCALOPE	FILET DE POISSON SAUCE CREMEUSE	ÉGRÉNÉ DE BOEUF
	PATES - PIPERADE	PUREE	COEUR DE BLE - EPINARDS	POMMES DE TERRE- LEGUMES
	FROMAGE	CAROTTES BIO	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	FROMAGE	GATEAU DU CHEF	COMPOTE
		YAOURT BRASSE		

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
OEUF DUR A LA MAYONNAISE	SALADE COMPOSÉE	CELERI RAPE BIO	MELON	SALADE DE LENTILLES
FRICASSEE DE POISSON	AIGUILLETES AUX POIVRONS ET OIGNONS	ROTI DE PORC AUX OLIVES	ÉGRÉNÉ DE BOEUF	JAMBON
PATES - BRUNOISE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES - TOMATE ROTIE	SEMOULE - EMINCE DE FENOUIL	PATES- BRUNOISE	PUREE DE POMMES DE TERRE - SALADE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LAITAGE	FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRE	BANANE

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
TABOULE	PASTEQUE	SALADE	SALADE DE TOMATES ET MAIS	CHAMPIGNONS A LA CREME ET CIBOULETTE
FILET DE POULET	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA	STEAK AU VEAU	JAMBON BLANC	POISSON
PATES - CAROTTES	POMMES DE TERRE- COURGETTES BRAISEES	SEMOULE - LEGUMES TAJINE	POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS-SALADE	PATES - LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LAITAGE	ABRICOT AU MIEL	COMPOTE	FRUIT DE SAISON

## MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul  
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"