

Crèche de Vitry en Artois

Menus du 06 Mai au 05 Juillet 2024

LEGENDE



Produits bio
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE JAMBON BLANC COQUILLETES BIO	SALADE OMELETTE RIZ COURGETTES BRAISÉES BIO			
CONCASSÉ DE TOMATES				
FROMAGE COMPOTE	FROMAGE YAOURT			

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE STEAK AU VEAU MACARONIS BIO	TOMATES À LA VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET PURÉE HARICOTS VERTS	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE SEMOULE BIO RATATOUILLE	SALADE DE MAÏS ÉGRÉNÉ DE BOEUF POMMES VAPEUR CHOU FLEUR BIO	OEUF DUR SANS MAYONNAISE FILET DE COLIN RIZ PILAF ÉPINARDS BIO
BRUNOISE DE LÉGUMES		FROMAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGE COMPOTE	FROMAGE YAOURT AROMATISÉ BIO
FROMAGE COMPOTE	FROMAGE YAOURT			

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	SALADE DE LENTILLES ÉGRÉNÉ DE BOEUF COEUR DE BLÉ PIPERADE FROMAGE FRUIT DE SAISON	TOMATES MOZZARELLA RÔTI DE PORC POMMES VAPEUR BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC	SALADE FILET DE POISSON ET SES LÉGUMES COQUILLETES BIO FROMAGE COMPOTE	CÉLÉRI RÂPÉ VINAIGRETTE ÉGRÉNÉ DE BOEUF PURÉE DE POMMES DE TERRE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE PURÉE HARICOTS VERTS BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	REPAS À THÈME : LE BRÉSIL SALADE VERTE FILET DE POISSON RIZ - CONCASSÉ DE TOMATES FROMAGE PETIT SUISSE	MELON FILET DE POULET MACARONIS BIO CAROTTES BO FROMAGE COMPOTE	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE POMMES DE TERRE VAPEUR COURGETTES FROMAGE YAOURT	SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON BRAISÉ COEUR DE BLÉ BROCOLIS FROMAGE SALADE DE FRUITS

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
SALADE VERTE OMELETTE SEMOULE BIO RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	REPAS FROID	POTAGE AIGUILLETES DE POULET POMMES VAPEUR HARICOTS BEURRE FROMAGE FROMAGE BLANC	OEUF DUR FILET DE POISSON PENNES BIO CONCASSÉ DE TOMATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE MEXICAINE JAMBON BLANC PURÉE DE POMMES DE TERRE BROCOLIS FROMAGE PETIT SUISSE

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
CAROTTES RÂPÉES ÉGRÉNÉ DE BOEUF PENNES BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ÉGRÉNÉ DE BOEUF POMMES VAPEUR	TOMATES VINAIGRETTE ESCALOPE DE PORC RIZ HARICOTS BEURRE	POTAGE FILET DE POISSON POMMES DE TERRE VAPEUR ÉPINARDS BIO	SALADE VERTE BLANC DE POULET SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS
BRUNOISE DE LÉGUMES	CORDIALE DE LÉGUMES			
FROMAGE FROMAGE BLANC	FROMAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGE COMPOTE	FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE FRUIT DE SAISON

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE POMMES DE TERRE VAPEUR LENTILLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE BIO AU MAÏS ÉGRÉNÉ DE BOEUF POMMES DE TERRE VAPEUR HARICOTS VERTS FROMAGE FROMAGE BLANC	TOMATE VINAIGRETTE JAMBON BLANC PURÉE DE POMMES DE TERRE BROCOLIS FROMAGE YAOURT	RADIS OMELETTE COQUILLETES BIO CONCASSÉ DE TOMATES FROMAGE COMPOTE	SALADE FILET DE POISSON RIZ PILAF CAROTTES VICHY FROMAGE FRUIT DE SAISON

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
OEUF DUR SANS MAYONNAISE STEAK HACHÉ AU VEAU COEUR DE BLÉ CONCASSÉ DE TOMATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELON JAMBON BLANC PÂTES CAROTTES FROMAGE YAOURT	SALADE DE LENTILLES RÔTI DE DINDE POMMES VAPEUR RATATOUILLE FROMAGE PETIT SUISSE SUCRÉ	BETTERAVES BIO A LA MIMOLETTE FILET DE POISSON RIZ FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSÉE SAUTÉ DE BOEUF PÂTES BIO JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
PASTÈQUE OMELETTE COEUR DE BLÉ RATATOUILLE FROMAGE PETIT SUISSE	SALADE ESCALOPE DE POULET AUX CHAMPIGNONS MACARONIS BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU VEAU SEMOULE BIO HARICOTS VERTS BIO À L'AIL FROMAGE YAOURT SUCRÉ BIO	TOMATES BIO À LA VINAIGRETTE JAMBON BLANC PURÉE DE POMMES DE TERRE PETITS POIS BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE POISSON POMMES VAPEUR BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC

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"