

Restaurant scolaire de Vitry en Artois

Menus du 06 Novembre au 22 Décembre 2023

LEGENDE



Produits bio
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU FROMAGE		MACEDOINE DE LEGUMES	CELERI RAPE REMOULADE
BOLOGNAISE	FRICASSEE DE POISSON GRATINEE		PAVE AU FROMAGE	JAMBON BLANC
PATES BIO	SEMOULE BIO		RIZ	BOULGOUR
FROMAGE	CAROTTES BRAISEES		HARICOTS ROUGES	FONDUE DE POIREAUX
COMPOTE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	PATISSERIE		YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
	POTAGE AU POTIRON		SALADE VERTE	HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE
TARTIFLETTE	BOEUF BOURGUIGNON		BOLOGNAISE VEGETALE	POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE
SALADE	RIZ BIO		PATES BIO	BOULGOUR
FROMAGE	CAROTTES AUX OIGNONS		FROMAGE	BRUNOISE DU SUD
FRUIT DE SAISON	FROMAGE		GATEAU AU YAOURT DU CHEF	FROMAGE
	FLAN NAPPE AU CAMEL			POIRE AU CHOCOLAT

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
CONCOMBRE	SALADE DE PATES BIO SAUCE COCKTAIL		SALADE COLESLAW	CREPE AU FROMAGE
SAUTE DE POULET FACON VALLEE D'AUGE	ROTI DE PORC AU JUS		PATES BIO	COLOMBO DE POISSON
POMMES DE TERRE RISSOLEES	LENTILLES AUX CAROTTES		SAUCE FROMAGERE	RIZ BIO
PETITS POIS	FROMAGE		SALADE	BROCOLIS GRATINES
FROMAGE	FRUIT DE SAISON		FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC SUCRE			LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE	POTAGE AUX LEGUMES		MACEDOINE	POIREAU VINAIGRETTE
BOEUF A LA TOMATE	AIGUILLETES DE POULET A LA CREME DE POIREAUX		OMELETTE AU FROMAGE	LASAGNE DE POISSON
SEMOULE BIO	FRITES		POMMES DE TERRE	SALADE
FROMAGE	SALADE VERTE		BROCOLIS GRATINES	FROMAGE
FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE		FROMAGE	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON		ILE FLOTTANTE	

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO AUX POMMES		BETTERAVES ROUGES BIO AUX POMMES	POTAGE TOMATE
PAELLA AU POULET (Sans fruits de mer)	CARBONADE DE BOEUF		PIZZA AU FROMAGE	CARBONARA DE POISSON
RIZ BIO	FRITES		SALADE VERTE	PATES BIO
FROMAGE	SALADE		FROMAGE	FROMAGE
CREME A LA VANILLE	FROMAGE		FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	PÂTISSERIE
	FRUIT DE SAISON			

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
OEUF MIMOSA	SALADE MEXICAINE		TOAST ET MOUSSON CANARD	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE
BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE ET BASILIC	POISSON DU JOUR SAUCE ECHALOTE		ROTI DE PORC	CORDON BLEU
PATES BIO	BLE		GRATIN DAUPHINOIS	PÂTES
JULIENNE DE LEGUMES	CAROTTES VICHY		DES HARCLOTS VERTS ET BEURRE	FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE	FROMAGE		BUCHE	FROMAGE
CREME DESSERT AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE			FRUIT DE SAISON

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
BETTERAVE ROUGE	SALADE VERTE AU MAIS		CHARCUTERIE ET CORNICHONS	POTAGE
BLANC DE POULET SAUCE TOMATE	LASAGNE AUX LEGUMES		POISSON DU JOUR SAUCE CITRON	JAMBON BRAISE SAUCE AUX HERBES
SEMOULE BIO			RIZ BIO	POMMES DE TERRE
NAVETS GLACES			EPINARDS A LA CREME	CHOU FLEUR GRATINE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre

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"