



Goûter

Savourer

DÉGUSTER



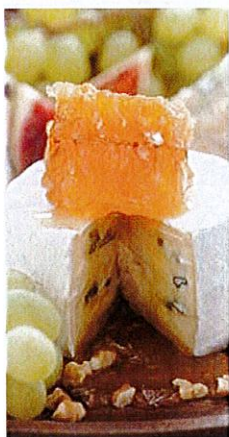
	SEMAINE DU 27 AVRIL AU 3 MAI 2026	SEMAINE DU 4 AU 10 MAI 2026	SEMAINE DU 11 AU 17 MAI 2026
LUNDI	MACÉDOINE DE LEGUMES POISSON MSC PANÉ SAUCE TARTARE RIZ BIO - CAROTTES BIO BRAISÉES FROMAGE COMPOTE DE FRUIT	SALADE DE MAIS EMINCÉ DE BOEUF SAUCE TOMATE AU THYM TORTIS BIO - PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON	OEUF MIMOSA FILET DE MERLU MSC SAUCE CREME BROCOLIS GRATINÉS - RIZ BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON
MARDI	CONCOMBRE À LA GRECQUE BOLOGNAISE DE BOEUF MACARONIS BIO FROMAGE FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	FRIAND FROMAGE PÊCHE DU MOMENT SAUCE CITRON HARICOTS VERTS RIZ BIO FROMAGE LIEGEOIS À LA VANILLE	SALADE VERTE AUX DÉS DE MIMOLETTE ESCALOPE DE PORC SAUCE AUX HERBES FRITES ET CAROTTES RÂPÉES FROMAGE YAOURT FERMIER SUCRÉ
MERCREDI	PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS FILET DE POULET SAUCE AU CURRY CHOUX FLEUR EN GRATIN ET POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON	COLESLAW JAMBON BRAISÉ SEMOULE BIO - RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES VINAIGRETTE BOLOGNAISE AU BOEUF COQUILLETTE BIO FROMAGE POIRE AU SIROP COULIS
JEUDI	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE COURGETTE - SEMOULE BIO FROMAGE YAOURT LOCAL AUX FRUITS	CELERIE RAPÉ VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT	JEUDI ASCENSION
VENDREDI	1 ER MAI	8 MAI	OEUF DUR MAYONNAISE CÔTE DE PORC COEUR DE BLÉ - CAROTTES FROMAGE TARTE AU FLAN
SAMEDI	SALADE DES ILES CUISSÉ DE POULET POMMES DE TERRE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE TARTE À LA POIRE	SAUCISSON AIL ET CORNICHON STEAK AU VEAU GRATIN DE POMMES DE TERRE ET FLAGEOLET FROMAGE BEIGNET	PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUTÉ DE BOEUF POMMES ROSTIES PETITS POIS ET CAROTTES FROMAGE ECLAIR



Goûter

Savourer

DÉGUSTER



	SEMAINE DU 18 AU 24 MAI 2026	SEMAINE DU 26 AU 31 MAI 2026	SEMAINE DU 01 AU 07 JUIN 2026
LUNDI	TOMATES VINAIGRETTE FILET DE LIEU MSC SAUCE FORESTIÈRE COURGETTES SAUTÉES À L'AIL RIZ BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	PENTECOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES CARBONARA PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON
MARDI	MELON PANÉ FROMAGE SAUCE TOMATE SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES JAMBON BRAISÉ COEUR DE BLÉ - HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	PASTEQUE CARBONADE DE BOEUF À LA FLAMMANDE HARICOTS BEURRE ET FRITES FROMAGE YAOURT SUCRÉ
MERCREDI	CHOUX FLEURS COCKTAIL ROTI DE DINDE SAUCE ECHALOTE PURÉE DE POMMES DE TERRE - SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	COLESLAW LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE CREME DESSERT PRALINÉ	HARICOTS VERTS STEAK AU VEAU BLÉ ET CAROTTES FROMAGE CRÈME DESSERT CHOCOLAT LOCAL
JEUDI	CREPE AU FROMAGE BOEUF BOURGUIGNON HARICOTS BEURRE - COQUILLETTES BIO FROMAGE COUPE À LA BANANE AU CHOCOLAT	MELON OMELETTE FROMAGÈRE RATATOUILLE - RIZ BIO FROMAGE COOKIE	TOMATE VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET AUX EPICES PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS À LA CREME FROMAGE TARTE À LA POMME
VENDREDI	CONCOMBRE FILET DE POULET SAUCE CREME BLÉ ET LÉGUMES FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	ROSETTE LYONNAISE ET CORNICHONS FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON PETITS POIS AU THYM ET POMMES DE TERRE FROMAGE YAOURT FERMIER	OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE ANETH BRUNOISE DE LÉGUMES ET SEMOULE HVE FROMAGE FRUIT DE SAISON
SAMEDI	ROSETTE CORNICHONS PAUPIETTE DE DINDE POMMES DE TERRE NOISETTE ET CAROTTES FROMAGE COMPOTE ET BISCUIT	FRIAND AU FROMAGE CUISSÉ DE POULET POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET HARICOTS VERTS FROMAGE PARIS BREST	PÊCHE AU THYM SAUTÉ AGNEAU POMMES DE TERRE ET FLAGEOLET FROMAGE CRUMBLE AUX POMMES

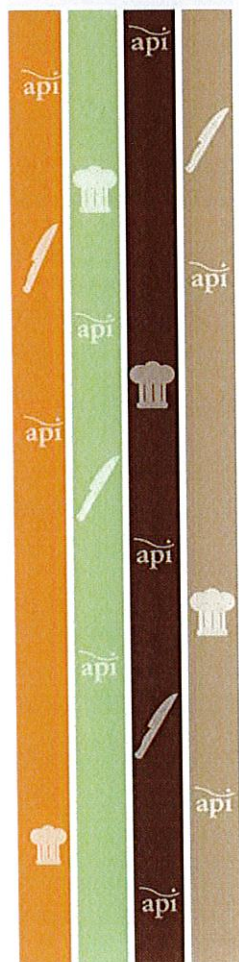
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Goûter

Savourer

DÉGUSTER



	SEMAINE DU 8 AU 14 JUIN 2026	SEMAINE DU 15 AU 21 JUIN 2026	SEMAINE DU 22 AU 28 JUIN 2026
LUNDI	MELON SAUTÉ DE POULET BASQUAISE TOMATES ET RIZ BIO FROMAGE YAOURT LOCAL AROMATISÉ	PASTEQUE CHIPOLATAS SALADE DE PÂTES BIO CAROTTES RÂPÉES FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRÉ	CELERI RAVE RÂPÉ TORTELLINI AU BOEUF FROMAGE CREME DESSERT
MARDI	CELERI RAVE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE PURÉE ET LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE OMELETTE FRITES ET SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CHIFFONNADE ET CROUTON CORDON BLEU DE DINDE SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE PERSILLÉES - JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE COUPE FRAISES
MERCREDI	CAROTTES RAPÉES MALTAISE TOMATE FARCIE SEMOULE BIO - POÊLÉE DE TOMATE ET COURGETTE FROMAGE COMPOTE	CELERI RAPÉ ROTI DE DINDE THYM ET CITRON PURÉE DE CAROTTES ET PATATE DOUCE FROMAGE CREME DESSERT PRALINÉ	MELON BOULETTES AU BOEUF SAUCE CURRY SEMOULE BIO ET RATATOUILLE FROMAGE YAOURT AROMATISÉ
JEUDI ITALIE	SALADE ITALIENNE LASAGNES AUX LÉGUMES SALADE VERTE FROMAGE TIRAMISU	SALADE DE LENTILLES BOLOGNAISE PÂTES FROMAGE BLANC SUCRÉ FRUIT DE SAISON	TOMATE VINAIGRETTE JAMBON BLANC SALADE DE RIZ ET HARICOTS VERTS FROMAGE ROULÉ À LA CONFITURE ET À L'ABRICOT
VENDREDI	CONCOMBRE BULGARE ROTI DE PORC SAUCE ECHALOTE CAROTTES VICHY ET TORTIS BIO FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	BETTERAVES BIO FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME GRATIN DE COURGETTES ET SEMOULE BIO FROMAGE ECLAIR AU CHOCOLAT	FRIAND AU FROMAGE BRANDADE DE COLIN ET LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON
SAMEDI	PIZZA SAUCISSE DE TOULOUSE POMMES DE TERRE PETITS POIS FROMAGE TIRAMISU	AVOCAT CREVETTE BOULETTES AU BOEUF POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET HARICOTS BEURRES FROMAGE CLAFOUTIS	OEUF MAYONNAISE COTE DE PORC POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE BROWNIES

Menus susceptibles de varier sous réserve des approvisionnements

[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) - API RESTAURATION, SAS

Cuisine au 02 96 56 60 00 - 02 96 56 60 01 - 02 96 56 60 02 - 02 96 56 60 03 - 02 96 56 60 04 - 02 96 56 60 05 - 02 96 56 60 06 - 02 96 56 60 07 - 02 96 56 60 08 - 02 96 56 60 09 - 02 96 56 60 10 - 02 96 56 60 11 - 02 96 56 60 12 - 02 96 56 60 13 - 02 96 56 60 14 - 02 96 56 60 15 - 02 96 56 60 16 - 02 96 56 60 17 - 02 96 56 60 18 - 02 96 56 60 19 - 02 96 56 60 20 - 02 96 56 60 21 - 02 96 56 60 22 - 02 96 56 60 23 - 02 96 56 60 24 - 02 96 56 60 25 - 02 96 56 60 26 - 02 96 56 60 27 - 02 96 56 60 28 - 02 96 56 60 29 - 02 96 56 60 30 - 02 96 56 60 31 - 02 96 56 60 32 - 02 96 56 60 33 - 02 96 56 60 34 - 02 96 56 60 35 - 02 96 56 60 36 - 02 96 56 60 37 - 02 96 56 60 38 - 02 96 56 60 39 - 02 96 56 60 40 - 02 96 56 60 41 - 02 96 56 60 42 - 02 96 56 60 43 - 02 96 56 60 44 - 02 96 56 60 45 - 02 96 56 60 46 - 02 96 56 60 47 - 02 96 56 60 48 - 02 96 56 60 49 - 02 96 56 60 50 - 02 96 56 60 51 - 02 96 56 60 52 - 02 96 56 60 53 - 02 96 56 60 54 - 02 96 56 60 55 - 02 96 56 60 56 - 02 96 56 60 57 - 02 96 56 60 58 - 02 96 56 60 59 - 02 96 56 60 60 - 02 96 56 60 61 - 02 96 56 60 62 - 02 96 56 60 63 - 02 96 56 60 64 - 02 96 56 60 65 - 02 96 56 60 66 - 02 96 56 60 67 - 02 96 56 60 68 - 02 96 56 60 69 - 02 96 56 60 70 - 02 96 56 60 71 - 02 96 56 60 72 - 02 96 56 60 73 - 02 96 56 60 74 - 02 96 56 60 75 - 02 96 56 60 76 - 02 96 56 60 77 - 02 96 56 60 78 - 02 96 56 60 79 - 02 96 56 60 80 - 02 96 56 60 81 - 02 96 56 60 82 - 02 96 56 60 83 - 02 96 56 60 84 - 02 96 56 60 85 - 02 96 56 60 86 - 02 96 56 60 87 - 02 96 56 60 88 - 02 96 56 60 89 - 02 96 56 60 90 - 02 96 56 60 91 - 02 96 56 60 92 - 02 96 56 60 93 - 02 96 56 60 94 - 02 96 56 60 95 - 02 96 56 60 96 - 02 96 56 60 97 - 02 96 56 60 98 - 02 96 56 60 99 - 02 96 56 60 100

Appelée P202 de l'Agence Nationale de Régulation des Activités - 02 96 56 60 00 - 02 96 56 60 01 - 02 96 56 60 02 - 02 96 56 60 03 - 02 96 56 60 04 - 02 96 56 60 05 - 02 96 56 60 06 - 02 96 56 60 07 - 02 96 56 60 08 - 02 96 56 60 09 - 02 96 56 60 10 - 02 96 56 60 11 - 02 96 56 60 12 - 02 96 56 60 13 - 02 96 56 60 14 - 02 96 56 60 15 - 02 96 56 60 16 - 02 96 56 60 17 - 02 96 56 60 18 - 02 96 56 60 19 - 02 96 56 60 20 - 02 96 56 60 21 - 02 96 56 60 22 - 02 96 56 60 23 - 02 96 56 60 24 - 02 96 56 60 25 - 02 96 56 60 26 - 02 96 56 60 27 - 02 96 56 60 28 - 02 96 56 60 29 - 02 96 56 60 30 - 02 96 56 60 31 - 02 96 56 60 32 - 02 96 56 60 33 - 02 96 56 60 34 - 02 96 56 60 35 - 02 96 56 60 36 - 02 96 56 60 37 - 02 96 56 60 38 - 02 96 56 60 39 - 02 96 56 60 40 - 02 96 56 60 41 - 02 96 56 60 42 - 02 96 56 60 43 - 02 96 56 60 44 - 02 96 56 60 45 - 02 96 56 60 46 - 02 96 56 60 47 - 02 96 56 60 48 - 02 96 56 60 49 - 02 96 56 60 50 - 02 96 56 60 51 - 02 96 56 60 52 - 02 96 56 60 53 - 02 96 56 60 54 - 02 96 56 60 55 - 02 96 56 60 56 - 02 96 56 60 57 - 02 96 56 60 58 - 02 96 56 60 59 - 02 96 56 60 60 - 02 96 56 60 61 - 02 96 56 60 62 - 02 96 56 60 63 - 02 96 56 60 64 - 02 96 56 60 65 - 02 96 56 60 66 - 02 96 56 60 67 - 02 96 56 60 68 - 02 96 56 60 69 - 02 96 56 60 70 - 02 96 56 60 71 - 02 96 56 60 72 - 02 96 56 60 73 - 02 96 56 60 74 - 02 96 56 60 75 - 02 96 56 60 76 - 02 96 56 60 77 - 02 96 56 60 78 - 02 96 56 60 79 - 02 96 56 60 80 - 02 96 56 60 81 - 02 96 56 60 82 - 02 96 56 60 83 - 02 96 56 60 84 - 02 96 56 60 85 - 02 96 56 60 86 - 02 96 56 60 87 - 02 96 56 60 88 - 02 96 56 60 89 - 02 96 56 60 90 - 02 96 56 60 91 - 02 96 56 60 92 - 02 96 56 60 93 - 02 96 56 60 94 - 02 96 56 60 95 - 02 96 56 60 96 - 02 96 56 60 97 - 02 96 56 60 98 - 02 96 56 60 99 - 02 96 56 60 100

Goûter

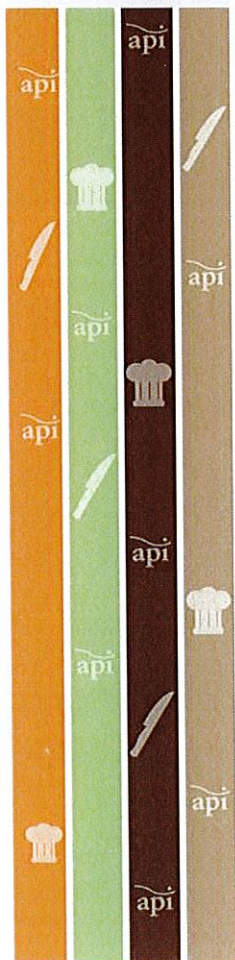
Savouuer

DÉGUSTER



SEMAINE DU 29 JUIIN AU 5  
JUILLET 2026

<p>LUNDI</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR BROCOLIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>MARDI</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES AU CITRON</p> <p>OMELETTE</p> <p>BLÉ ET LÉGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE</p>
<p>MERCREDI</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>POISSON MSC FAÇON CARBONARA</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC</p>
<p>JEUDI</p>	<p>SALADE DE MAIS</p> <p>STEAK DE BOEUF</p> <p>FRITES ET SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>DONUT'S</p>
<p>VENDREDI</p>	<p>PASTEQUE</p> <p>GRATINÉ DE LA MER AU COLIN MSC</p> <p>RIZ BIO ET TOMATE PROVENÇALE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN NAPPÉ</p>
<p>SAMEDI</p>	<p>SALADE DES ILES</p> <p>POULET</p> <p>POMMES DE TERRE JULIENNE DE LÉGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>PÂTISSERIE</p>



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) - 03 20 82 42 00

Cuisine Centrale Municipale de Vitry en Artois - 10 rue de la République - 59100 Vitry en Artois

Agence Part de Santé (ARSA) - 10 rue de la République - 59100 Vitry en Artois - 03 20 82 42 00