

Restaurant de Vitry en Artois

Menus du 01 Septembre au 16 Octobre 2026

LEGENDE



Produits bio
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	BETTERAVES ROUGES			FRIAND AU FROMAGE
	BOLOGNAISE		SAUTÉ DE DINDE AU JUS	OMELETTE
	AU BOEUF		FRITES	RIZ BIO
	TORTIS BIO		HARICOTS VERTS À L'AIL	COURGETTES BRAISÉES
	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE DE POMMES		FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPÉES		SALADE DE HARICOTS VERTS	POTAGE DE LÉGUMES
BLANQUETTE DE POISSON	ROTI DE DINDE AU JUS		NUGGETS VÉGÉTAUX	JAMBON BRAISÉ À L'ÉCHALOTE
RIZ BIO	FARFALLES BIO		SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR
FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS		PIPERADE	CHOU FLEUR GRATINÉ
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	BEIGNET NATURE

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
CHARCUTERIE ET CONDIMENT	SALADE VERTE		PASTÈQUE	MACÉDOINE À LA MAYONNAISE
POULET À L'ANANAS	ÉMINCÉ DE PORC À LA FORESTIÈRE		MACARONIS BIO	COLOMBO DE COLIN
COEUR DE BLÉ	POMMES DE TERRE VAPEUR		SAUCE AU FROMAGE	RIZ BIO
PIPERADE	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS			ÉPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		QUATRE QUART	FRUIT DE SAISON

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
SALADE DE CHOU CHINOIS AUX POMMES	CÉLERI RÉMOULADE			POTAGE
SAUTÉ DE DINDE SAUCE POIVRE	LASAGNE AUX LÉGUMES		BOEUF À LA TOMATE	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
COEUR DE BLÉ	SALADE		FRITES	RIZ BIO
LÉGUMES COUSCOUS			SALADE	FONDUE D'ÉPINARDS
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
POTAGE	CÉLERI RÂPÉ			SALADE VERTE FROMAGÈRE
PAELLA AU POULET	BOULETTES AU BOEUF À LA TOMATE		CARBONADE FLAMANDE	POISSON FAÇON CARBONARA
RIZ BIO	SEMOULE BIO		FRITES	COQUILLETTES BIO
	RATATOUILLE		SALADE	
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON		FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
CONCOMBRE À LA GRECQUE	SOUPE À LA TOMATE		BETTERAVES ROUGES BIO EN SALADE	POTAGE DE LÉGUMES
PIZZA AU FROMAGE	SAUTÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME		CHARCUTERIE ET CONDIMENTS	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
SALADE	POMMES DE TERRE VAPEUR		POMME DE TERRE AU FOUR FAÇON RACLETTE	TORTIS BIO
	LÉGUMES TAJINE		SALADE	POTIRON À LA CRÈME
FROMAGE	FROMAGE			FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CRÊPE SUCRÉE		FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	CRUMBLE À LA POMME

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE LENTILLES		CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE
SAUTÉ DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE	TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS		BRANDADE DE COLIN	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE DIJONNAISE
RIZ BIO	SAUCE FROMAGÈRE		SALADE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES
BROCOLIS AUX OIGNONS				HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT



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"