



RESTAURANT ELEMENTAIRE CHEVREUL BLANCARDE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Rentrée scolaire

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid	fêtons les Rosalie	fêtons les Raïssa
OU	OU	Concombres, Vinaigrette OU Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre	Salade de riz aux poivrons, Vinaigrette OU Oeuf dur mayonnaise
OU	OU	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes OU Gratiné de la mer au colin MSC 	Bolognaise OU Dos de colin MSC, Sauce à la crème 
		Frites	Petits pois au oignons
		Carottes braisées	Pates BIO 
		Mimolette	Brie
		Clafoutis	Yaourt aux fruits mixées
		Fruit de saison	Fruit de saison

DÉJEUNER

DÉJEUNER

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Les repas sont élaborés sur place à partir
de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN



lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
fêtons les Nativité	fêtons les Alain	fêtons les Adelphe	fêtons les Apollinaire
Mousse de foie, Cornichons OU Carottes rapées	Salade de coquillettes HVE, tomates, maïs, Vinaigrette OU Radis beurre	Pastèque OU Celeri rave en remoulade au curry	Taboulé (semoule HVE) OU Crêpe au fromage
Sauté de poulet aux olives OU Colin MSC façon carbonara	Rôti de porc, Jus lié viande OU Omelette aux champignons de Paris	Bolognaise aux pois chiches et curry OU Sauce aux 3 fromages	Boulette de veau sauce colombo OU Colombo de colin MSC
Haricots beurre persillés Semoule HVE	Cœur de blé BIO Poivrons braisés	Coquillettes HVE Brocolis aux oignons	Poêlée de courgettes et d'aubergines Riz pilaf
Gouda	Bleu	Saint Paulin	Fromage blanc sucré
Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison	Yaourt aromatisé Fruit de saison	Quatre quart du chef Fruit de saison	Crème dessert chocolat Fruit de saison

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Les repas sont élaborés sur place à partir
de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
fêtons les Roland	fêtons les Edith	fêtons les Nadège	fêtons les Emilie
Melon	Saucisson à l'ail, Cornichons	Tomates, Vinaigrette	Bâtonnets de concombres, Sauce fromage blanc ciboulette
OU	OU	OU	OU
Houmous maison et ses croutons	Betteraves, Vinaigrette	Carottes HVE à l'orientale 	Salade de haricots
Pilon de poulet roti mariné	Lasagne de boeuf	Bœuf façon bourguignon	Boulette agneau, sauce curry coco
OU	OU	OU	OU
Filet de colin MSC, quartier de citron 	Lasagne de poisson	Marmite du pêcheur	Carbonara de saumon MSC 
Ratatouille	Haricot vert	Frites	Farfalles HVE 
Boulgour		Choux-fleurs rôti	Aubergines gratinées
Mimolette	Tomme noire	Yaourt sucré	Brie
Crème dessert à la vanille	Coupe banane chocolat	Tarte fine aux pommes	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

DÉJEUNER

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



RESTAURANT ELEMENTAIRE CHEVREUL BLANCARDE



Les repas sont élaborés sur place à partir
de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).



REPAS VEGETARIEN



Animation Italie



lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
fêtons les Maurice	fêtons les Constant	fêtons les Hermann	fêtons les Côte et Damien
Salade de coquillettes HVE sauce cocktail 	Salade de lentilles, vinaigrette	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast au chèvre
OU	OU	OU	OU
Coleslaw	Carottes rapées	Jambon cru et Melon	Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette
Saute de dinde	Tajine aux légumes de couscous	Milanaise de volaille	Pilon de poulet en sauce
OU	OU	OU	OU
Omelette fromagere	Boulettes au soja tomate et basilic	Calamar à la napolitaine	Filet de merlu , sauce crevettes
Petits pois au jus	Semoule HVE 	Pates , sauce tomate	Haricots plats en persillade
Riz Madras	Légumes couscous	Carottes braisées	Torsade de blé et pois chiches HVE 
Cantal AOP 	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré
salade de fruits	Ile flottante et crème anglaise	Tiramisu	Liegeois Vanille
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

DÉJEUNER



RESTAURANT ELEMENTAIRE CHEVREUL BLANCARDE



Les repas sont élaborés sur place à partir
de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
fêtons les Michel	fêtons les Jérôme	fêtons les Léger	fêtons les Gérard
Tomates, Vinaigrette	Wrap de thon aux carottes rapées	Salade de pommes de terre, cornichons et persil	Carottes rapées, vinaigrette
OU	OU	OU	OU
Choux fleur a l'échalotte	Radis beure	Céleri rave aux pommes	Concombres sauce bulgare
Sauté de porc au curry	Rôti de dinde, Sauce forestière	Steak haché	Escalope de dinde, sauce Dijonnaise
OU	OU	OU	OU
Poisson a la bordelaise	Omelette	Poisson panées	Gratiné de la mer, sauce dijonnaise
Pommes de terre rotis	Haricots verts à l'étuvé	Frites	Chou fleur rôti à l'ail
Carottes aux oignons	Pates BIO 	Aubergines sautées	Polenta cremeuse
Cantal AOP 	Mimolette	Yaourt sucré	Buchette de Chèvre
Pomme cuite caramélisée	Liégeois à la vanille	Pudding	Panna cotta
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

DÉJEUNER



Les repas sont élaborés sur place à partir
de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN



lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
fêtons les Bruno	fêtons les Serge	fêtons les Denis	fêtons les Ghislain
Salade verte à l'emmental, Vinaigrette OU Concombre sauce bulgare	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail  OU Carottes râpées, Vinaigrette façon Maltaïse	Tomates au basilic, Vinaigrette OU Salade de pomme de terre, persil et oignons rouge, vinaigrette	Saucisson sec, Cornichons OU Céleri rave sauce rémoulade
Pilon de poulet rôti mariné, Jus de viande lié aux herbes OU Filet de hoki MSC, Sauce citron 	Bœuf à la tomate OU Moussaka de thon aux légumes	Steak fromager OU Omelette aux champignons de Paris	Escalope de dinde, Sauce crème OU Colin MSC meunière 
Boulgour BIO  Brocolis à l'ail	Poêlée de courgettes et d'aubergines Coeur de blé	Riz pilaf Brocolis à l'ail	Gratin choux-fleurs, épinard au cheddar Pommes de terre au four
Brie	Emmental	Kiri	Tomme noire
Compote de pommes VER du chef  Fruit de saison	Salade de fruits Fruit de saison	Cake marbré au chocolat du chef  Fruit de saison	Riz au lait Fruit de saison

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



RESTAURANT ELEMENTAIRE CHEVREUL BLANCARDE



Les repas sont élaborés sur place à partir
de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).



REPAS VEGETARIEN



Animation Halloween



lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
fêtons les Géraud	fêtons les Juste	fêtons les Edwige	fêtons les Baudoin
Crêpe aux champignons OU Crêpe aux champignons	Ile flottante et son crémeux à la carotte OU Radis, Beurre	Butternut râpée au fromage blanc OU	Salade de riz, maïs et ciboulette, Vinaigrette OU Chou chantilly salé au jambon
Steak de veau OU Merlu MSC sauce curry	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette OU Omelette au cheddar	Sauté de dinde façon Osso bucco OU Filet de hoki MSC, Sauce au citron	Cordon bleu de dinde OU Poisson pané
Riz pilaf Choux-fleurs rôtis au paprika	Semoule BIO Potimarron rôti	Poelées de choux rouge et choux blanc Spaghettis sanguinolent	Haricots verts à l'étuvé Frites
Vache qui rit	Saint Paulin	Yaourt sucré	Brie
Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée	Flan au caramel	Muffin Betty'choc	Assortiments de yaourts
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Légende :

Recettes des Rencontres du Goût : Menu inversé

Produits Bio

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

DÉJEUNER