CHEVREUL BLANCARDE COLLÈGE

RESTAURANT COLLEGE 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 végétarien

	lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
	fêtons les Judith	fêtons les Prudence	fêtons les Victoire 1945	fêtons les Pacôme
DÉJEUNER	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	FRIAND AU FROMAGE		
	BETTERAVES , VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES		
	BOLOGNAISE	RISOTTO PRINTANIER ET PARMESAN AOP		
	CARBONARA DE SAUMON MSC	FALAFELS SAUCE BLANCHE		
	TORTIS	COURGETTES BRAISEES		
	PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ CREOLE		
	EMMENTAL	YAOURT NATURE SUCRE		
	ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES		
	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE		
	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Cuisiné Maison

Produit Local

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

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.

CHEVREUL BLANCARDE COLLÈGE

RESTAURANT COLLEGE 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

	lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
	fêtons les Achille	fêtons les Rolande	fêtons les Denise	fêtons les Honoré
DÉJEUNER	SALADE VERTE AU MAIS	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE GRECQUE	FRIAND AU FROMAGE
	RADIS , BEURRE	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	SALADE VERTE CROUTON	MELON JAUNE
	SAUTE DE POULET AU CURRY	PASTA PARTY BOLOGNAISE À L'ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL	MOUSSAKA	CORDON BLEU
	FILET DE MERLU A L'ESTRAGON	PASTA PARTY SAUCE AU BLEU	TARTE EPINARD ET FETA AOP	FILET DE COLIN MSC, SAUCE A LA CREME
	BROCOLIS AUX OIGNONS	COUDES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	EPINARDS A L'AIL
	POMME DE TERRE AU FOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ BIO	FRITE
	MIMOLETTE	YAOURT SUCRE	EDAM	BUCHE MI-CHEVRE
	DONUTS	CLAFOUTIS A LA RHUBARBE DU CHEF	GALAKTOBOUREKO	SUISSE FRUITE
	FRUIT DE SAISON	POIRE ROTIE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU MIEL	FRUIT DE SAISON
	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio | Produits Labellisés | Produit Local | Cuisiné Maison | Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

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.

CHEVREUL BLANCARDE COLLÈGE

RESTAURANT COLLEGE 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 — **JOURNEE MONDIALE DE LA BIODIVERSITE**

	lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
	fêtons les Célestin	fêtons les Bernardin	fêtons les Emile	fêtons les Didier
DÉJEUNER	SAUCISSON A L'AIL	SALADE VERTE , VINAIGRETTE	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE
	BETTERAVES , VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	RADIS EMINCES A LA CREME DE MENTHE	SALADE DE RIZ , MAIS ET CIBOULETTE VINAIGRETTE
	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	CHILI VEGETARIEN	SAUTE DE POULET SAUCE PROVENCALE	BOULETTES DE VEAU SAUCE CURRY
	FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON	GALETTE AU SOJA A LA PROVENCALE	FILET DE COLIN MSC , SAUCE ANETH	POISSON A LA BORDELEISE
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	RIZ BIO	CHOUX FLEURS	SEMOULE BIO
	BOULGOUR	COURGETTE ROTIE AUX HERBES	COEUR DE BLE	CAROTTES BIO BRAISEES
	TOMME NOIRE	EMMENTAL	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRE
	YAOURT AUX FRUITS	CREME VANILLE	TARTE AU CITRON MERINGUE	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	TARTE AU CITRON	MOUSSELINE A LA NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio — Produits Labellisés — Produit Local — Cuisiné Maison — Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

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.

CHEVREUL BLANCARDE COLLÈGE

RESTAURANT COLLEGE 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).

Pont de l'ascension

	lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
	fêtons les Bérenger	fêtons les Augustin	fêtons les Ascension	fêtons les Ferdinand
DÉJEUNER	SAMOUSSA	TABOULE		
	RADIS AU SEL	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY		
	PILON DE POULET TEXANE	HACHIS PARMENTIER MAISON		
	OMELETTE AUX FINES HERBES	PARMENTIER DE POISSON		
	POMME DE TERRE AU FOUR	SALADE VERTE		
	PETITS POIS AUX OIGNONS	***		
	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE		
	MELON CHARANTAIS	POT GLACE		
	FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON		
	FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISE		

Légende :

Produits Bio | Produits Labellisés | Produit Local | Cuisiné Maison | Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

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.

CHEVREUL BLANCARDE COLLÈGE

RESTAURANT COLLEGE 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

	lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
	fêtons les Blandine	fêtons les Kévin	fêtons les Igor	fêtons les Norbert
DÉJEUNER	MELON	PASTEQUE	TOMATES VINAIGRETTE BASILIC	CAROTTES RAPEES , VINAIGRETTE
	SALADE MEXICAINE	SALADE DE BLE ET MAIS VINAIGRETTE	WRAP AU THON ET CRUDITES	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE MAISON
	PASTASOTTO DE COURGETTES , AIL ET FINES HERBES	SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS	ESCALOPE DE DINDE	SAUTE DE PORC SAUCE PROVENCALE
	CURRY DE POIS CHICHES	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE	BATONNET DE POISSON PANE	FILET DE COLIN MSC , SAUCE A L'OSEILLE
	-	RATATOUILLE	FRITE	AUBERGINE AU FOUR
	COQUILLETTES	ECRASE DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE
	YAOURT NATURE SUCRE	MIMOLETTE	BRIE	EMMENTAL
	GLACE	ILE FLOTANTE	TARTE POIRE AMANDINE	PECHES
	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUITS DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUIT	LIEGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Légende :

Produits Bio | Produits Labellisés | Produit Local | Cuisiné Maison | Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

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.

CHEVREUL BLANCARDE
COLLÈGE

RESTAURANT COLLEGE 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 de Pentecôte

REPAS VEGETARIEN

	lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	fêtons les Lundi de Pentecôte	fêtons les Landry	fêtons les Guy	fêtons les Antoine de P.
DÉJEUNER		SALADE COMPOSE	CONCOMBRE A LA BULGARE	JAMBON CRU , CORNICHONS
		BETTERAVES , VINAIGRETTE	CAKE AUX OLIVES MAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE
		PAELLA AU POULET	TORTELINI AUX 3 FROMAGE	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE
		PAELLA AUX FRUITS DE MER	TORTELINI RICOTTA / EPINARD	OMELETTE
		RIZ AU SAFRAN	SAUCE TOMATE	CAROTTES FACON VICHY
		COURGETTES SAUTEES	BROCOLIS	POLENTA CREMEUSE
		BRIE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE
		YAOURT AUX FRUITS	FLAN PÂTISSIER SANS PÂTE	MELON
		FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON
		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARAMEL

Légende :

Produits Bio | Produits Labellisés | Produit Local
Cuisiné Maison | Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

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.

CHEVREUL BLANCARDE
COLLÈGE

RESTAURANT COLLEGE 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

REPAS A THEME : PIRATES DES CARAIBES

DÉJEUNER

lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
fêtons les J. F. Régis	fêtons les Hervé	fêtons les Romuald	fêtons les Silvère
SALADE VERTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES AU SURIMI	SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS
OEUF DUR MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC	SALADE EXOTIQUE
SAUTE DE DINDE FAÇON OSSO BUCCO	FALAFELS & SAUCE TAHINI	COLOMBO AU POULET	CHIPOLATAS
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	COLOMBO DE POISSON	FILET DE COLIN MSC SAUCE A L'ANETH
RIZ PILAF	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	FRITE	GRATIN DE COURGETTES
PIPERADE	TOMATE ROTIE	CHOUX FLEUR EN PERSILLADE	PENNE RAPÉE
ST PAULIN	BRIE	GOUDA	VACHE QUI RIT
ILE FLOTANTE	YAOURT AUX FRUITS	GATEAU A L'ANANAS	GLACE
FROMAGE BLANC CONFITURE DE FRAISE	GAUFRE	MELON	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON pasteque	FRUIT DE SAISON	LAITAGE

Légende :

Produits Bio | Produits Labellisés | Produit Local | Cuisiné Maison | Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

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.

CHEVREUL BLANCARDE COLLÈGE

RESTAURANT COLLEGE 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

	lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
	fêtons les Audrey	fêtons les Jean-Baptiste	fêtons les Anthelme	fêtons les Fernand
DÉJEUNER	PASTEQUE	TABOULÉ	COEUR DE PALMIER A LA MIMOLETTE	TOMATES VINAIGRETTE
	SALADE DE POMME DE TERRE, PERSIL ET OIGNON ROUGE, VINAIGRETTE	CAROTTE RAPEES, VINAIGRETTE	OEUF DUR VINAIGRETTE	COURGETTES RAPEES A LA FETA AOP
	BOLOGNAISE VEGE	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA	JAMBON BLANC	POULET BASQUAISE
	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES FRAICHES	COLIN MSC SAUCE AU CITRON	COLIN MSC SAUCE AUX CREVETTES
	TORTIS BIO	SEMOULE BIO	PETITS POIS AUX OIGNONS	POELEE DE LEGUMES
	CAROTTES BRAISÉES	COURGETTES BRAISEES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ
	TOMME NOIRE	EMMENTAL	YAOURT NATURE SUCRE	BRIE
	YAOURT	FRAISE AU SUCRE	TARTE AUX POMME	FROMAGE BLANC AU MIEL
	DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS	COUPE DE FRAISE ET SON CRUMBLE	YAOURT AUX FRUITS	LIEGEOIS CHOCOLAT
	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.

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

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.

CHEVREUL BLANCARDE COLLÈGE

RESTAURANT COLLEGE 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

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
fêtons les Martial	fêtons les Thierry	fêtons les Thomas	fêtons les Florent
SALADE DE PENNE ET THON	PASTEQUE	MELON	
SALADE DE HARICOT VERT AUX ECHALOTTES	SALADE DE RIZ, OLIVE OIGNON ROUGE ET FROMAGE	CONCOMBRE A LA BULGARE	
STEAK DE VEAU	LASAGNE VEGE	HOT DOG VOLAILLE	REPAS DE VACANCES
FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	LASAGNES AUX LEGUMES DU SOLEIL	POISSON PANEE	
BROCOLI AUX OIGNONS	SALADE VERTE	SALADE VERTE	
SEMOULE		FRITE	
MIMOLETTE	GOUDA	ST NECTAIRE	
GLACE	YAOURT AROMATISE	ASSORTIMENTS YAOURTS	
FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
YAOURT	COMPOTE POMME	ABRICOTS AU SIROP	

Légende :

Produits Bio | Produits Labellisés | Produit Local | Cuisiné Maison | Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

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.