

# ECOLE ELEMENTAIRE

DU 06 AU 10 NOVEMBRE

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVES	SALADE VERTE AUX CROUTONS	ENDIVES AUX POMMES	SALADE DE RIZ
SOUPE DE COURGES	COLESLOW	POIS CHICHES A LA MAROCAINE	SOUPE DE LEGUMES
POULET ROTI AUX HERBES	<b>ROTI DE PORC AUX OLIVES</b>	SAUCISSE GRILLEE	SAUTE DE BOEUF
<b>POISSON MSC SAUCE VIERGE</b>	LASAGNES AUX LEGUMES	OMELETTE	POISSON PANE & CITRON
POTATOES	RIZ	POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE	PATES
PRINTANIERE DE LEGUMES	BUTTERNUT ROTIE	BROCOLIS	HARICOTS VERTS
FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>	FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>
YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC & CONFITURE
<b>ANANAS FRAIS (GLOBAL GAP)</b>	POIRE AU CHOCOLAT	<b>COMPOTE (POMMES HVE)</b>	<b>POMME AU FOUR (HVE)</b>
SALADE DE FRUITS	FRUIT	GATEAU CHOCOLAT	FRUIT FRAIS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## ECOLE ELEMENTAIRE

DU 13 AU 17 NOVEMBRE



ITALIE

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE LENTILLES	MACEDOINE	SALADE VERTE, TOMATE & FROMAGE	SALADE DE PDT
SALADE COMPOSEE	SOUPE DE LEGUMES	PIZZA	HARICOTS VERTS EN VINAIGRETTE
OMELETTE	CURRY DE VOLAILLE	BOLOGNAISE	FILET DE DINDE TANDOORI
POISSON MSC SCE DU CHEF	POISSON MSC AUX CHAMPIGNONS	POISSON MSC A LA SICILIENNE	POISSON MSC A L'ECHALOTE
PDT RISSOLEES	RIZ	PATES	PAIN DE POLENTA
CAROTTES BRAISEES	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	LEGUMES ROTIS	GRATIN DE BROCOLIS
FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>	FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>
YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISE	PANNA COTTA AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE
PECHE AU SIROP	<b>ANANAS FRAIS (GLOBAL GAP)</b>	TIRAMISU AU CHOCOLAT	<b>COMPOTE (POMMES HVE)</b>
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## ECOLE ELEMENTAIRE

DU 20 AU 24 NOVEMBRE

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI AUX POMMES	CAROTTES RAPEES	MOUSSE DE FOIE & CORNICHONS	SALADE DE BLE
SALADE VERTE	SOUPE DE LEGUMES	ENDIVES AUX CROUTONS	SALADE COMPOSEE
CARBONARA	CHILI SIN CARNE	SAUTE DE BOEUF	PILONS DE POULET
BOULETTES TOMATES & BASILIC	<b>POISSON MSC SCE DIEPPOISE</b>	CALAMARS A LA ROMAINE	<b>POISSON MSC AU CITRON</b>
PATES	RIZ	PATES	POTATOES
PETITS POIS	PIPERADE	GARNITURE DE LEGUMES/PDT	FLAN DE LEGUMES
FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	FROMAGE A LA COUPE
YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC & CORN-FLAKES	YAOURT NATURE	<b>COMPOTE (POMMES HVE)</b>
<b>POMME (HVE) ROTIE AUX SPECULOOS</b>	POIRE SCE CARAMEL	TARTE MAISON AUX POMMES	ANANAS ROTI
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# ECOLE ELEMENTAIRE

DU 27 NOV AU 1ER DECEMBRE

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES	ENDIVES AUX CROUTONS	BETTERAVES A L'ORANGE	HARICOTS VERTS EN VINAIGRETTE
MACEDOINE	SOUPE DE LEGUMES	SOUPE DE LEGUMES	FENOUIL AUX POMMES VERTES
NUGGETS DE BLE	PARMENTIER AU POTIRON	BLANQUETTE DE VOLAILLE	CHIPOLATAS AUX HERBES
SEICHE A LA SETOISE	LIEU MSC A L'ANETH	POISSON MSC SAUCE ORIENTALE	POISSON MSC SCE CREMEE
POMMES DE TERRE	RIZ	SEMOULE	RIZ
CHOUX-FLEURS & BECHAMEL	POTIRON ROTI	CAROTTES	ENDIVES BRAISEES
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP
YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC	YAOURT AROMATISE
ANANAS FRAIS (GLOBAL GAP)	SALADE DE FRUITS	ANANAS CAMELISE	CRUMBLE MAISON
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	CORBEILLE FRUITS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## ECOLE ELEMENTAIRE

DU 04 AU 08 DECEMBRE

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
COLESLOW	SOUPE DE LEGUMES	POMELOS & SUCRE	CAROTTES RAPEES
WRAP AUX CRUDITES	BETTERAVES AUX POMMES	SOUPE DE LEGUMES	FRIAND
TORTELLINIS RICOTTA/EPINARDS	FILET DE VOLAILLE SCE TOMATES	POT AU FEU	PILONS DE POULET
<b>POISSON MSC SCE CITRON/BASILIC</b>	OMELETTE	NUGGETS DE POISSON	<b>POISSON MSC SCE VIERGE</b>
PATES	POTATOES	POMMES DE TERRE	RIZ
DUO PANAIS & NAVETS	GRATIN DE CHOUX-FLEURS	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	HARICOTS VERTS
FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>	FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>
YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISE
FROMAGE BLANC, BANANE/CHOCOLAT	TARTE MAISON AUX FRUITS	<b>COMPOTE (POMME HVE)</b>	CLAFOUTIS
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS

Api Restauration, S.A.S au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole - 477 181 000 - 3 Rue Nicolas Appert, 34470 Gigean

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## ECOLE ELEMENTAIRE

DU 11 AU 15 DECEMBRE

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BLE	PATE & CORNICHONS	CELERI AUX POMMES	SALADE VERTE
SALADE D'ENDIVES	SOUPE DE LEGUMES	SOUPE DE LEGUMES	QUICHE AU FROMAGE
SAUCISSE DE LOZERE	SAUTE DE DINDE	ROTI DE PORC AU JUS	BOLOGNAISE
TORTELLINIS	SEICHE A LA SETOISE	<b>POISSON MSC SAUCE DU CHEF</b>	<b>POISSON MSC A L'ANTIBOISE</b>
PATES	RIZ	POMMES DE TERRE	PATES
EPINARDS	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	GRATIN DE POIREAUX	POEELE DE CAROTTES
FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>	FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>
YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISE
FROMAGE BLANC, POIRE & CARMEL	SALADE DE FRUITS	<b>ANANAS FRAIS (GLOBAL GAP)</b>	<b>COMPOTE (POMMES HVE)</b>
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS

Api Restauration, S.A.S au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 000 - 3 Rue Nicolas Appert, 34470 Gigean

Légende :

Produits Bio



Produits Labellisés



Produit Local






Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## ECOLE ELEMENTAIRE

DU 18 AU 22 DECEMBRE



Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE DE LEGUMES	SALADE DE PATES		<b>MENU DU CHEF</b>
CHOU ROUGE RAPE	SALADE DE BETTERAVES		
COUSCOUS	COLOMBO DE PORC 		
BOULETTES TOMATES & BASILIC	<b>POISSON MSC</b> <b>SAUCE VIERGE</b> 		
SEMOULE	RIZ		
POEELE ORIENTALE	HARICOTS VERTS		
FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b> 		
YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISE		
SALADE DE FRUITS	BANANE & CHANTILLY		
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS		

Api Restauration, S.A.S au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 000 - 3 Rue Nicolas Appert, 34470 Gigeac

Légende :

Produits Bio



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.