



MIDI

ECOLE ELEMENTAIRE ASSOMPTION

DU 01 AU 05 SEPTEMBRE



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.



Fruits & Légumes Bio
sous réserve de disponibilité
(production et récolte).

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES	MELON	CONCOMBRES AUX FINES HERBES	POIS CHICHES EN VINAIGRETTE
SALADE VERTE, MAIS & CROUTONS	SALADE DE LENTILLES & DES DE BREBIS	TABOULE (SEMOULE BIO)	MACEDOINE
POULET ROTI AUX HERBES	SAUTE DE PORC (AVEYRON)	HACHIS PARMENTIER	PAUPIETTE AU VEAU AU JUS
FILET MEUNIERE MSC & CITRON	BOULETTES VEGE FACON THAI	CLAFOUTIS CHEVRE & CIBOULETTE	CALAMARS A LA ROMAINE
PATES BIO	SEMOULE BIO	PUREE	RIZ (IGP)
HARICOTS VERTS BIO	COURGETTES SAUTEES	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	RATATOUILLE
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE BIO	FROMAGE BLANC	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES
SALADE DE FRUITS	COMPOTE	COMPOTE	ENTREMET AU CHOCOLAT
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.

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



MIDI

ECOLE ELEMENTAIRE ASSOMPTION



DU 08 AU 12 SEPTEMBRE

ANIMATION ITALIE



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.



Fruits & Légumes Bio
sous réserve de disponibilité
(production et récolte).

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
COLESLAW	MELON	SALADE DE BETTERAVES BIO	SALADE DE CONCOMBRES
SALADE COMPOSEE	SALADE DE TOMATES A LA MOZZARELLA	CAROTTES RAPEES	SALADE DE LENTILLES
SAUCISSE DE LOZERE	CARBONARA	CHILI CON CARNE	CURRY DE VOLAILLE
MERLU MSC SCE MOUTARDEE	COLIN MSC A LA SICILIENNE	CHILI SIN CARNE (SANS VIANDE)	TAJINE DE POISSON MSC
PUREE	PATES BIO	RIZ IGP	SEMOULE BIO
FLAN DE COURGETTES	CAPONATA D'AUBERGINES	PIPERADE DE LEGUMES	LEGUMES COUSCOUS
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE
YAOURT NATURE BIO	YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC BIO
CREME DESSERT	GLACE	GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT	COMPOTE
FRUIT BIO	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI

ECOLE ELEMENTAIRE ASSOMPTION

DU 15 AU 19 SEPTEMBRE



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.



Fruits & Légumes Bio
sous réserve de disponibilité
(production et récolte).

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE POMMES DE TERRE	CELERI AUX POMMES	TOMATES & DES DE BREBIS	COEURS PALMIERS & ANANAS
BATAVIA (LOCALE), MAIS & FROMAGE	HARICOTS ROUGES EN VINAIGRETTE	POMELOS & SUCRE	SALADE DE BLE (BASE COEURS DE BLE BIO)
POULET AU JUS	SAUTE DE PORC (AVEYRON)	SAUTE DE BOEUF	ROTI DE DINDE AU MIEL
OMELETTE AUX FINES HERBES	QUENELLE (NATURE) & BECHAMEL	POISSON PANE MSC & CITRON	LIEU MSC AU CITRON
COEURS DE BLE BIO	RIZ (IGP)	POMMES RISSOLEES	PATES BIO
TIAN DE LEGUMES	BROCOLIS	CAROTTES BIO ROTIES	EPINARDS
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE BIO	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES	YAOURT NATURE BIO	YAOURT AROMATISE
COMPOTE	SALADE DE FRUITS	ROULE MAISON A LA CONFITURE	BANANE, CHANTILLY & CHOCOLAT
ANANAS FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT BIO

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



MIDI

ECOLE ELEMENTAIRE ASSOMPTION

DU 22 AU 26 SEPTEMBRE



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.



Fruits & Légumes Bio
sous réserve de disponibilité
(production et récolte).

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
NEMS AUX LEGUMES	BETTERAVES BIO A L'ORANGE	SALADE DE POIS CHICHES BIO	FENOUIL AUX POMMES VERTES
CHOU ROUGE AUX POMMES	PATE EN CROUTE & CORNICHONS	SALADE VERTE, LARDONS & FROMAGE	TZATSIKI
CHIPOLATAS	SAUTE DE DINDE	EMINCE DE VOLAILLE SCE TANDOORI	STEAK HACHE AU VEAU SAUCE BARBECUE
TORTELLINIS AU FROMAGE	TORTILLA	FILET DE HOKI MSC AU CITRON VERT	SEICHE A LA SETOISE
LENTILLES BIO	POMMES GRENAILLES	PATES BIO	RIZ (IGP)
POEELE PROVENCALE	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	GRATIN DE COURGETTES	PETITS POIS & CAROTTES
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE
YAOURT NATURE BIO	YAOURT AROMATISE BIO	FROMAGE BLANC	YAOURT AROMATISE
PECHE AU SIROP	TARTE AUX POMMES	ANANAS CAMELISE	SEMOULE AU LAIT MAISON
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT BIO	FRUIT FRAIS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI

ECOLE ELEMENTAIRE ASSOMPTION

DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.



Fruits & Légumes Bio
sous réserve de disponibilité
(production et récolte).

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE RIZ (BASE RIZ IGP) 	COLESLAW	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE	FRIAND
SALADE DE TOMATES	CELERI VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE	BATAVIA (LOCALE), MAIS & FROMAGE 
POULET ROTI AUX HERBES	EMINCE DE PORC (AVEYRON) 	SAUTE DE BOEUF 	ROTI DE DINDE A L'ECHALOTE
SAUMON MSC A L'ANETH 	OMELETTE	NUGGETS DE POISSON	LIEU MSC SAUCE VIERGE 
POMMES SAUTEES	PATES BIO 	POMMES GRENAILLES	RIZ (IGP) 
HARICOTS VERTS BIO 	FONDUE D'EPINARDS	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	COURGE ROTIE 
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE BIO 	FROMAGE BLANC BIO 	YAOURT NATURE BIO 	PETITS SUISSES
ANANAS FRAIS	CLAFOUTIS MAISON AUX POMMES	COMPOTE	SMOOTHIE AUX FRUITS
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



MIDI

ECOLE ELEMENTAIRE ASSOMPTION

DU 06 AU 10 OCTOBRE

DECouvrez NOS RECETTES
BAS CARBONE !



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.



Fruits & Légumes Bio
sous réserve de disponibilité
(production et récolte).

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HARICOTS VERTS BIO EN SALADE SALADE COMPOSEE	SALADE DE BLE (BASE BLE BIO) CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE DE BETTERAVES BIO SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE PATES (BASE PATES BIO) CAROTTES RAPEES
MERGUEZ PARMENTIER VEGE	BOULETTES AU BOEUF BOLOGNAISE DE LENTILLES	FILET MEUNIERE MSC & CITRON CHILI SIN CARNE (SANS VIANDE)	SAUTE DE VOLAILLE POISSON MSC & COULIS DE TOMATES
PUREE BROCOLIS	PATES BIO CAROTTES BRAISEES	RIZ IGP PIPERADE DE LEGUMES	SEMOULE BIO LEGUMES FRAIS
FROMAGE A LA COUPE YAOURT NATURE BIO MOUSSE AU CITRON FRUIT FRAIS BIO	FROMAGE YAOURT AROMATISE POMME CUITE & SPECULOOS FRUIT FRAIS	FROMAGE A LA COUPE YAOURT AROMATISE GATEAU MAISON BAS CARBONE ! FRUIT FRAIS	FROMAGE FROMAGE BLANC BIO COMPOTE FRUIT FRAIS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI

ECOLE ELEMENTAIRE ASSOMPTION

DU 13 AU 17 OCTOBRE



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.



Fruits & Légumes Bio
sous réserve de disponibilité
(production et récolte).

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI AUX POMMES	LENTILLES BIO EN SALADE	VELOUTE DE COURGES	MENU DU CHEF
SALADE VERTE, MAIS & OIGNONS	POMELOS & SUCRE	CAROTTES RAPEES	
FILET DE POULET AU JUS	EMINCE DE PORC (AVEYRON)	POULET AU PAPRIKA	
OMELETTE AUX FINES HERBES	COLIN MSC AU CITRON	POISSON MSC AU CURRY DOUX	
PATES BIO	RIZ (IGP)	POTATOES	
GRATIN DE LEGUMES	HARICOTS VERTS BIO	POEELE D'HALLOWEEN	
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE	FROMAGE A LA COUPE	
YAOURT AROMATISE BIO	PETITS SUISSES	FROMAGE BLANC & CONFITURE D'ABRICOTS	
MUFFIN AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	GATEAU DU CHEF	
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS BIO	FRUIT FRAIS	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.