













# RESTAURANT SCOLAIRE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.

Semaine du 08 au 12 juillet 2024

lundi 8 juillet	mardi 9 juillet	jeudi 11 juillet	vendredi 12 juillet
REPAS BIO ET VEGETARIEN			
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 		RADIS BIO ET BEURRE 	
EMINCÉ DE PORC A LA MOUTARDE ET AU MIEL 	GALETTE FROMAGE BIO 	TAJINE DE BOULETTES DE BOEUF	CALAMAR A LA ROMAINE
	SALADE VERTE BIO 	PENNE BIO 	BOULGOUR
HARICOTS VERTS BIO 	PETIT SUISSE		FROMAGE AOP 
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	BÂTONNET DE GLACE	SALADE DE FRUITS BIO 

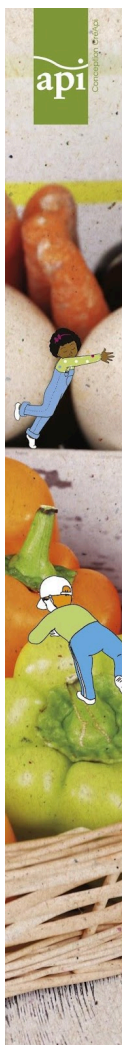
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits labellisés 

Recette du chef 

Produits locaux 














# RESTAURANT SCOLAIRE





Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.

Semaine du 15 au 19 juillet 2024


lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet
	REPAS BIO ET VEGETARIEN		
CRÊPE AU FROMAGE			SALADE DE RIZ BIO, MAIS ET POIVRONS VINAIGRETTE 
ESCALOPE MILANAISE BBC	CHILI DE LÉGUMES BIO 	LASAGNE BOLOGNAISE 	COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC 
PETITS POIS AU JUS	TOMATES BIO RÔTIES 	SALADE VERTE	SEMOULE / CAROTTES BIO 
	FROMAGE BIO 	FROMAGE BIO 	
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT BIO 	COMPOTE DE POMMES BIO DU CHEF 	CRÈME DESSERT CHOCOLAT


Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits labellisés 

Recette du chef 













Produits locaux 




# RESTAURANT SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.

Semaine du 22 au 26 juillet 2024

lundi 22 juillet	mardi 23 juillet	jeudi 25 juillet	vendredi 26 juillet
<b>REPAS BIO ET VEGETARIEN</b>			
SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE 			TOMATE BIO VINAIGRETTE 
STEAK HACHÉ SAUCE FROMAGÈRE	YASSA DE POULET BBC 	ESCALOPE DE DINE BBC SAUCE CURRY 	CALAMAR A LA ROMAINE 
TORTIS BIO 	POELÉE DE LÉE BIO 	ECRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	PURÉE DE CAROTTES
FROMAGE BIO 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	
FRUIT DE SAISON BIO 	SEMOULE AU LAIT	YAOURT BIO AUX FRUITS 	ABRICOTS

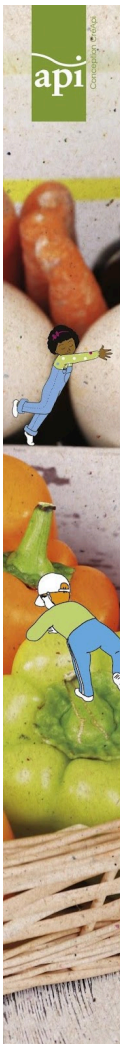
Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits labellisés 

Recette du chef 









Produits locaux 



# RESTAURANT SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.

Semaine du 29 au 02 août 2024

lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	jeudi 1 août	vendredi 2 août
	REPAS BIO ET VEGETARIEN		
MACÉDOINE MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON 	MELON	
RÔTI DE PORC BBC SAUCE BARBECUE 	PIZZA 3 FROMAGES BIO 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE 	CHEESEBURGER
POLENTA	SALADE VERTE BIO 	COURGETTES BIO BRAISÉES ET RIZ PILAF BIO 	Frites
SALADE DE FRUIT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BIO 
			CÔNE GLACÉ

Légende :

Produits Bio 

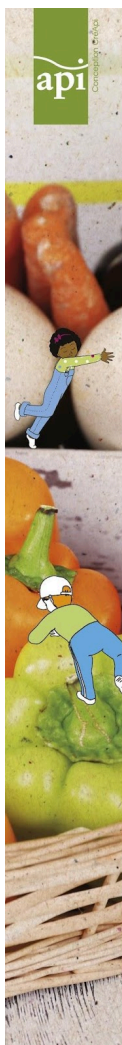
Produits Pêche durable 

Produits labellisés 

Recette du chef 

Produits locaux 

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - PCS Lille Métropole - 477 181 010 - Espace Performance Alphas Bât H2, 35769 Saint Grégoire
















# RESTAURANT SCOLAIRE




Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.

Semaine du 26 au 30 août 2024

lundi 26 août	mardi 27 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
<b>REPAS BIO ET VEGETARIEN</b>			
GRATIN DE POMME DE TERRE BIO AU COMTÉ AOP 	JAMBON DE DINDE BBC 	RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS BIO 	PÊCHE DU JOUR MSC 
SALADE VERTE BIO 	MACARONIS BIO 	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS 	RIZ BIO PILAF 
FROMAGE BIO 		FROMAGE BIO 	
BANANE BIO AU CHOCOLAT 	POT GLACÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	COOKIE DU CHEF 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits labellisés 

Recette du chef 

Produits locaux 