

Ecole Saint Joseph CAP BRETON

Menu du Lundi 2 Novembre au Vendredi 6 Novembre

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Carottes BIO Locales râpées à la vinaigrette , Vinaigrette du chef Coleslaw BIO et Locale Salade verte locale , Vinaigrette du chef	Potage de légumes Betteraves BIO , Vinaigrette du chef Friand au fromage	Céleri rave BIO sauce rémoulade Saucisson à l'ail , Vinaigrette du chef Choux-fleurs au maïs , Vinaigrette du chef	Endives aux pommes , Cornichons Rillettes de sardines aux herbes fraîches Œuf dur mayonnaise
Sauce Carbonara	Chili Sin Carné à l'égréné végétal BIO	Sauté de porc local à la moutarde	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Macaroni Bio et Local Brocolis à l'ail	Riz BIO créole Achards de poivrons	Carottes BIO braisées Pomme de terre locale	Petits pois au jus Boulgour BIO
	Assortiment de fromages à la coupe	Assortiment de fromages à la coupe	
Fruit de saison Compote de pommes BIO Locales Crème dessert HVE et locale	Yaourt local Fruit de saison BIO Donut	Riz au lait , Sauce au chocolat Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison BIO Liégeois à la vanille du chef Yaourt local

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

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.

Ecole Saint Joseph CAP BRETON

Menu du Lundi 9 Novembre au Vendredi 13 Novembre

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef Carottes BIO Locales râpées à la vinaigrette Émincé de chou chinois , Vinaigrette du chef	Betteraves BIO , Vinaigrette du chef Œuf dur mayonnaise Jambon blanc	Velouté de potiron au curry Carottes râpées BIO Salade de haricots verts aux échalotes	Friand au fromage Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette du chef Taboulé (semoule HVE)
Steak haché au veau , Sauce barbecue du chef	Rôti de dinde , Jus lié viande	Emincé de pois et blé , Sauce cajun	Filet de colin MSC , Sauce au citron
Pommes de terre rissolées Haricots plats en persillade	Carottes rôties au miel , Sauce tomate Torsade BIO	Salade verte locale , Vinaigrette du chef Ecrasé de pommes de terre locale du chef	Fondue d'épinards à l'ail Riz BIO pilaf
	Assortiment de fromages à la coupe	Assortiment de fromages à la coupe	
Fromage blanc local à la confiture Fruit de saison Banane à la crème anglaise	Fruit de saison Compote de pommes et bananes BIO Gaufre au sucre glace	Part de barre bretonne Fruit de saison BIO Liégeois au chocolat du chef	Fruit de saison BIO Cocktail de fruits Crème dessert HVE et locale

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

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.

Ecole Saint Joseph CAP BRETON

Menu du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Chou blanc BIO aux pommes , Vinaigrette du chef Macédoine mayonnaise Effiloché d'endives , Vinaigrette aigre douce	Rosette , Vinaigrette du chef Salade verte locale au fromage , Vinaigrette du chef Carottes BIO Locales râpées à la vinaigrette	Betteraves Salade espagnole Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette du chef Salade de riz BIO, maïs et thon , Vinaigrette du chef
Cordon bleu végétarien	Filet de colin MSC au citron	Rôti de porc local confit , Jus lié thym et citron	Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
Petits pois au jus Riz BIO créole	Haricots beurre au persil Pommes noisettes	Poêlée de légumes Hivernale du chef Cœur de blé BIO	Coquillettes BIO Purée de carottes
	Assortiment de fromages à la coupe	Assortiment de fromages à la coupe	
Crème dessert HVE et locale Duo de compote de pomme et fromage blanc Fruit de saison	Coupe à la banane et au chocolat Flan nappé au caramel Fruit de saison BIO	Choux chantilly Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison BIO Yaourt aux fruits LOCAL Crème dessert HVE et locale

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

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.

Ecole Saint Joseph CAP BRETON

Menu du Lundi 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Rillettes Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette du chef Salade de pois chiches feta AOP coriandre	Potage Pumpkin	Surimi MSC mayonnaise Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef Chou blanc BIO , Vinaigrette du chef	Bouillon de légumes aux vermicelles Taboulé d'Hiver, semoule BIO Toast fromage au chèvre
Tajine de poulet BBC aux pruneaux	Sauce aux fromages gorgonzola AOP Torsade de blé et pois chiches HVE	Chipolatas locales	Gratin de colin MSC à la normande
Semoule Bio Haricots plats en persillade	Brocolis , Vinaigrette du chef	Frites Petits pois aux oignons	Champignons en persillade Riz BIO pilaf
	Assortiment de fromages à la coupe	Assortiment de fromages à la coupe	
Fruit de saison BIO Yaourt aux fruits LOCAL Éclair au chocolat	Compote de pomme BIO LOCALE Fruit de saison Mousse au chocolat	Panna cotta du chef au coulis de mangue Fruit de saison Fromage blanc local à la cassonade	Cocktail de fruits Fruit de saison Crème dessert HVE et locale

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

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.

Ecole Saint Joseph CAP BRETON

Menu du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

Lundi 30 Novembre	Mardi 1 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Betteraves BIO , Vinaigrette au miel Rosette Salade iceberg	Céleri rave BIO sauce rémoulade Mousse de foie , Cornichons Macédoine de légumes	Coleslaw purple (carotte BIO et chou rouge BIO) Carottes BIO Locales râpées à la vinaigrette Œuf dur mayonnaise , Vinaigrette du chef	Salade verte BIO au surimi Salade de coquillettes BIO sauce cocktail Salade de lentilles , Vinaigrette au cumin
Escalope de porc	Cordon bleu du chef	Riz cantonais végétarien	Colin MSC façon meunière , Quartier de citron
Frites Haricots plats en persillade , Vinaigrette du chef	Carottes locales braisées Cœur de blé BIO	Riz BIO Piperade	Poêlée de légumes Hivernale du chef Boulgour BIO
	Assortiment de fromages à la coupe	Assortiment de fromages à la coupe	
Fruit de saison BIO Crème dessert HVE et locale Yaourt aromatisé LOCAL	Crème dessert HVE et locale Fruit de saison Tarte campagnarde aux pommes	Clafoutis aux poires Fruit de saison Compote de pommes BIO et vanille du chef	Ile flottante du chef Fruit de saison BIO Fromage blanc local à la confiture

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

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.

Ecole Saint Joseph CAP BRETON

Menu du Lundi 7 Décembre au Vendredi 11 Décembre

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	anniversaire primaire Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Bouillon de légumes aux vermicelles Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette du chef	Carottes râpée BIO à la pommes BIO Pâté de campagne Betteraves BIO au maïs , Vinaigrette du chef	Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette du chef Sardines à la tomate Potage de légumes	Salade BIO aux lardons , Cornichons Friand au fromage Avocats au surimi MSC
Saucisse confite à la graisse de canard	Sauté de poulet local Tex Mex	Gnocchis sauce fromagère	Cuisse de poulet locale rôti aux herbes , Sauce forestière
Lentilles vertes BIO Poêlée de légumes Hivernale du chef	Frites Choux-fleurs rôtis au paprika	Brocolis à l'ail Semoule Bio	Torsade BIO Fondue d'épinards à l'ail
	Assortiment de fromages à la coupe	Tomme noire	
Liégeois à la vanille du chef Fruit de saison Cocktail de fruits	Fruit de saison BIO Compote de pommes et bananes BIO Semoule au lait du chef	Roulé à la confiture d'abricot Fruit de saison BIO Oeufs au lait du chef	Cocktail de fruits Fruit de saison Yaourt aromatisé LOCAL

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

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.

Ecole Saint Joseph CAP BRETON

Menu du Lundi 14 Décembre au Jeudi 17 Décembre

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Jeudi 17 Décembre
Chou blanc BIO , Vinaigrette du chef Céleri rave BIO , Vinaigrette du chef Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes Macédoine de légumes à la vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette du chef	Croisillon à l'emmental , St Moret Mousse de foie , Toasts
Cordon bleu végétarien , Sauce tomate basilic	Bolognaise boeuf et pois au basilic	Christmas Chicken , Sauce tartare
Brocolis gratinés Boulgour BIO	Penne Bio et Locale Légumes craquant de saison	Pomme duchesse duo de haricots verts et haricots beurre
	Assortiment de fromages à la coupe	Assortiment de fromages à la coupe
Fruit de saison BIO Banane à la crème anglaise nappée au caramel Yaourt aromatisé LOCAL	Crème dessert HVE et locale Poire pochée crème anglaise Fruit de saison BIO	Bûche de Noël du chef Clémentine

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

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.