





Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA	lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre Menu du Chef	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
	PASTÈQUE	TABOULÉ TOMATE		RADIS CROQUE AU SEL	ROULADE DE VOLAILLE CORNICHONS
Entrées au choix	CHAMPIGNONS MAYONNAISE	TRIO DE CRUDITÉS		MACÉDOINE SAUCE AUREORE	POIREAUX RAVIGOTE 
	SALADE DE LENTILLES	BETTERAVES PERSILLÉES		SALADE DE POIS CHICHE	SALADE NIÇOISE
	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	COURGETTES FETA		TRIO DE CRUDITÉS	CÉLERI SAUCE MOUTARDE
Plats au choix	SAUCISSES CHIPOLATAS	SAUTE D'AGNEAU AU FOUR 		HAUT DE CUISSÉ DE POULET THYM 	FILET DE LIEU DIEPPOISE
	FILET DE MERLU EN SAUCE	FILET DE COLIN AU FOUR		MARÉE DU JOUR	STEAK HACHÉ 
Accompagnements	LENTILLES	HARICOTS VERTS AU BEURRE		TORTIS	LEGUMES COUSCOUS
	RATATOUILLE 	RIZ PILAF		LÉGUMES DU POTAGER	SEMOULE VAPEUR
Fromage ou Produit laitier au choix	BRIE	GOUDA		PETIT SUISSE SUCRÉ	KIRI
	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ		PETIT SUISSE AROMATISÉ	YAOURT NATURE SUCRE
	YAOURT NATURE AROMATISÉ	FROMAGE BLANC AROMATISÉ		PYRENEE	YAOURT NATURE AROMATISÉ
Desserts au choix	FEUILLETÉ AUX POMMES	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON		GÉLIFIÉ VANILLE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	LIÉGEOIS VANILLE	ENTREMET CHOCOLAT		COMPOTE PÊCHE	MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	POMME AU FOUR		CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS
	COMPOTE POMMES FRAISES	BANANE 		ENTREMET PISTACHE ET GÂTEAU SEC	FLAN CAMEL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE