

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS



du 1er septembre au 21 octobre 2022

Api restauration vous souhaite une bonne rentrée...

| | jeudi 01 septembre | vendredi 02 septembre |
|--|---|---|
| | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE | CONCOMBRES FACON TZATZIKI (yaourt, aneth, citron) |
| | SAUTE DE POULET (VVF, local) A LA CREME | BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENCALE |
| | POTATOES | SEMOULE BIO ET RATATOUILLE |
| | EMMENTAL (à portionner) | PETIT SUISSE NATURE SUCRE |
| | COMPOTE POMME-FRAISE | BEIGNET CHOCOLAT |

| lundi 05 septembre | mardi 06 septembre | mercredi 07 septembre | jeudi 08 septembre | vendredi 09 septembre |
|---|------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| MELON (à portionner) | TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC | COURGETTES RÂPEES A LA MENTHE | CAKE AU FROMAGE (à portionner) | SALADES MÊLES AUX CROÛTONS |
| SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA DJONNAISE | FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNEE | STEAK HACHE (VBF) SAUCE BRUNE | RÔTI DE DINDE (VVF) JUS AU THYM | LASAGNES AUX LEGUMES |
| GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE | RIZ BIO | PETITS POIS CAROTTES | HARICOTS BEURRE | (OU LASAGNES BOLOGNAISE) |
| FROMAGE AIL ET FINES HERBES | CANTAL (à portionner) | VACHE QUI RIT | EDAM BIO (à portionner) | CAMEMBERT BIO (à portionner) |
| NAPPE CAMEL | PÊCHE | TARTE AUX POMMES | POMME (locale) | COMPOTE DU CHEF |

| lundi 12 septembre | mardi 13 septembre | mercredi 14 septembre | jeudi 15 septembre | vendredi 16 septembre |
|--|---|---------------------------------|-------------------------------------|--|
| CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE | CELERI RÂPE (local) REMOULADE | ŒUF DUR MAYONNAISE | SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XERES | SALADE DE PEPINETTES |
| CHIPOLATAS (VPF, local) | SAUTE DE BŒUF BIO (VBF) FACON BOURGUIGNON | FILET DE POULET (VVF) BASQUAISE | CHILI SIN CARNE ET RIZ BIO | FILET DE POISSON MEUNIERE |
| LENTILLES VERTES BIO (locales) | FUSILLI BIO (locales) | BLE PILAF | (OU CHILI CON CARNE) | HARICOTS VERTS BIO PERSILLES |
| MIMOLETTE (à portionner) | CARRE DE LIGUEIL (à portionner) | SAINT-NECTAIRE (à portionner) | KIRI | FROMAGE BLANC NATURE SUCRE |
| YAOURT AROMATISE BIO (local) | MOUSSE AU CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | BANANE | ANNIVERSAIRES DU MOIS: GÂTEAU AU YAOURT (à portionner) |

| lundi 19 septembre | mardi 20 septembre | mercredi 21 septembre | jeudi 22 septembre | vendredi 23 septembre |
|--|---------------------------------------|-----------------------------|--|----------------------------------|
| SAUCISSON SEC ET CORNICIONS | MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE | TOMATES VINAIGRETTE | CONCOMBRES A LA CREME | SALADE COLESLAW AUX RAISINS SECS |
| SAUTE DE POULET (VVF, local) A L'ORIENTALE | FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE | PENNES A LA CARBONARA | QUENELLES NATURES SAUCE AURORE (OU QUENELLES DE BROCHET) | CARBONADE DE BOEUF (VBF, local) |
| SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS | GRATIN DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE | ET FROMAGE RÂPE | RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES | PUREE DE POTIRON |
| MAASDAM BIO (à portionner) | PETIT MOULE NATURE | CARRE FRAIS | GOUDA BIO (à portionner) | MIMOLETTE (à portionner) |
| RAISIN | LIEGEOIS VANILLE | COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP | FRUIT DE SAISON | CAKE AUX POIRES |

Semaine Européenne du développement durable: "fait maison, fait région"

| Menu "Champ'Ardennois" | | | | |
|---|--|--------------------------------|---|--|
| lundi 26 septembre | mardi 27 septembre | mercredi 28 septembre | jeudi 29 septembre | vendredi 30 septembre |
| BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE | CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS | SALAMI ET CORNICIONS | SALADE DE MÂCHE AUX DES DE FROMAGE | TABOULE |
| COQUILLETES BIO (locales) A LA BOLOGNAISE (VBF) | BOUDIN BLANC DE RETHEL (IGP) | BEIGNETS DE POISSON ET KETCHUP | PARMENTIER AUX LENTILLONS BIO (locales) | MIJOTE DE PORC (VPF, local) AUX OLIVES |
| ET FROMAGE RÂPE | ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales) | PRINTANIERE DE LEGUMES | (OU HACHIS PARMENTIER (VBF)) | COURGETTES BECHAMEL |
| YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner) | FROMAGE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) | FROMAGE | SAMOS | PETIT LOUIS TARTINE |
| FRUIT DE SAISON | YAOURT AROMATISE BIO (local) | COMPOTE DE FRUITS | CREME DESSERT VANILLE | POMME (locale) |

| "LES ANTILLES" | | | | |
|---|---|-------------------------------|--|---------------------------------------|
| lundi 03 octobre | mardi 04 octobre | mercredi 05 octobre | jeudi 06 octobre | vendredi 07 octobre |
| SALADE CAMPAGNARDE (p. de terre, œufs durs, cornichons, mayonnaise) | CONCOMBRES A LA CROULETTE | CŒURS DE PALMIERS VINAIGRETTE | SALADE ANTILLAISE (salade verte au surimi vinaigrette à la mangue) | CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE |
| BLANQUETTE DE VOLAILLE (VVF, local) A L'ANCIENNE | BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANÉ (ou nuggets de poulet) | TOMATES FARCIES | ROUGAIL DE SAUCISSES | SAUTE DE BŒUF (VBF, local) AU PAPRIKA |
| CAROTTES FONDANTES | POMMES RISSOLEES ET STICK DE KETCHUP | SEMOULE BIO | PUREE DE PATATES DOUCES | FUSILLI BIO (locales) |
| EDAM BIO (à portionner) | PETIT SUISSE NATURE SUCRE | TOMME NOIRE (à portionner) | VACHE QUI RIT | BRIE EN POINTE (à portionner) |
| FROMAGE BLANC FRUITE | FRUIT DE SAISON | CREME DESSERT CHOCOLAT | CAKE A L'ANANAS-NOIX DE COCO (à portionner) | RAISIN |

| lundi 10 octobre | mardi 11 octobre | mercredi 12 octobre | jeudi 13 octobre | vendredi 14 octobre |
|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|--|--|
| CELERI RÂPE (local) VINAIGRETTE | ŒUF DUR MAYONNAISE | PAMPLEMOUSSE AU SUCRE | OUICHE AU FROMAGE (à portionner) | CAROTTES RÂPEES (locales) CITRONNEES |
| ROTI DE PORC (VVF) AUX CHAMPIGNONS | PAVE DE MERLU MSC SAUCE CURRY | RAVIOLI ET FROMAGE RAPE | POULET (VVF, local) AU MIEL ET A LA MOUTARDE | BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE (OU BOULETTES DE BOEUF) |
| FLAGEOLETS | RIZ BIO | VACHE PICON | HARICOTS BEURRE | SEMOULE BIO |
| BUCHETTE DE LAITS MELANGES | MAASDAM BIO (à portionner) | CHANTENEIGE | CHANTENEIGE | MORBIER (à portionner) |
| FLAN CHOCOLAT | POIRE (locale) | ECLAIR VANILLE | YAOURT AROMATISE BIO | COMPOTE DU CHEF |

| lundi 17 octobre | mardi 18 octobre | mercredi 19 octobre | jeudi 20 octobre | vendredi 21 octobre |
|--|------------------------------|---------------------------|---|---------------------------------------|
| BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE | SALADE VERTE AU MAIS | COURGETTES RÂPE REMOULADE | CONCOMBRES VINAIGRETTE | SALADE DE CŒURS DE BLE A LA MIMOLETTE |
| SAUCISSE A LA TOME DES ARDENNES (locale) | LASAGNES BOLOGNAISE (VBF) | CORDON BLEU | GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES AU REBLOCHON (ou tartiflette) | FILET DE POISSON PANE |
| LENTILLES VERTES BIO (locales) | CAMEMBERT BIO (à portionner) | PUREE | PETIT SUISSE NATURE SUCRE | PETITS POIS CAROTTES |
| EMMENTAL (à portionner) | FROMAGE | FROMAGE | COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP | KIRI |
| CREME DESSERT CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | LAITAGE | GÂTEAU AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE | |