

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS



du 2 septembre au 18 octobre 2024

Api restauration vous souhaite une bonne rentrée...

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	MELON (à portionner)	SEGMENTS DE POMELOS	TOMATES VINAIGRETTE	ROULADE DE VOLAILLE
FISH & CHIPS	CHIPOLATAS (VPF, local)	JAMBON BLANC (VPF)	SALADE DE PEPINETTES AUX OEUFS DURS	SAUTE DE DINDE (VPF, local) SAUCE PROVENCEALE
ET KETCHUP	ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales)	SALADE DE RIZ COMPOSEE	CAMEMBERT BIO (à portionner)	SEMOULE BIO
POINTE DE BRIE (à portionner)	KIRI	CARRE FRAIS	FAR AUX FRUITS DU CHEF	EMMENTAL (à portionner)
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS MIXES		COMPOTE POMME-FRAISE

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	TABOULE	CAKE AU FROMAGE (à portionner)	SALADES MÉLÉES AUX CROÛTONS
SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA MOUTARDE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNEE	STEAK DE POULET	RÔTI DE DINDE (VPF) JUS AU THYM	LASAGNES AUX LEGUMES
GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	RIZ BIO	PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS BEURRE	(ou lasagnes bolognaise)
FROMAGE AILET FINES HERBES	COULOMMIERS (à portionner)	VACHE QUI RIT	EDAM (à portionner)	BÛCHE DE CHEVRE (à portionner)
NAPPE CAMEL	COMPOTE DU CHEF	TARTE CROISSILLON ABRICOTS	FRUIT DE SAISON	PÊCHE

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	MELON JAUNE (à portionner)	SALADE DE PERLES
SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES (local)	SAUTE DE POULET (VPF, local) A LA BASQUAISE	TOMATES FARCIES	BOULETTES VEGETALES A L'ORIENTALE (ou boulettes de boeuf)	FILET DE POISSON MEUNIERE
LENTILLES VERTES BIO (locales)	FUSILLI BIO (locales)	BLE PILAF	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS PERSILLES
MIMOLETTE (à portionner)	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	VACHE PICON	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	KIRI
FROMAGE BLANC FRUITE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CAKE MARBRE DU CHEF	BANANE BIO

Semaine Européenne du Développement Durable

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
CONCOMBRES A LA CREME	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE PIEMONTAISE	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS	MACÉDOINE DE LÉGUMES
CARBONADE DE BOEUF (VPF, local)	FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY	CORDON BLEU	BOUDIN BLANC DE RETHEL (IGP) SAUCE CHAMPIGNONS	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE (ou quenelles de brochet)
POTATOES	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	CAROTTES BRAISÉES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE (local)	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES
GOUDA (à portionner)	PETIT MOULE NATURE	FROMAGE	FROMAGE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	VACHE PICON
RAISIN	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	YAOURT AROMATISE BIO (local)	ANNIVERSAIRES DU MOIS: CHARLOTTE AUX POIRES (à portionner)

Menu 100% local

Journée mondiale du chocolat

lundi 02 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	CHOU ROUGE RÂPE (local)	PAMPLEMOUSSE (à portionner)	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES BIO (locales)
COQUILLETES BIO (locales) A LA BOLOGNAISE (VPF)	OMELETTE BIO AU FROMAGE	BEIGNETS DE POISSON ET KETCHUP	MIJOTE DE PORC (VPF, local) AUX OIGNONS	POISSON PANÉ MSC
ET FROMAGE RÂPE	POMMES RISSOLEES ET STICK DE KETCHUP	PRINTANIERE DE LEGUMES	GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE	COURGETTES BECHAMEL
YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	MAASDAM (à portionner)	FROMAGE	PETIT MOULE NATURE	PETIT LOUIS TARTINE
FRUIT DE SAISON	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	COMPOTE DE FRUITS	POMME (locale)	CREME DESSERT VANILLE

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
SALADE CAMPAGNARDE (p. de terre, œufs durs, cornichons, mayonnaise)	CAROTTES (locales) RÂPEES VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	PIZZAU FROMAGE	CÉLÉRI (local) RÉMOULADE
BLANQUETTE DE VOLAILLE (VPF, local) A L'ANCIENNE	TORTELLINI RICOTTA-EPINARDS (ou raviolis de boeuf)	RÔTI DE PORC (VPF)	PAVE DE COLIN MSC A LA NAPOLITAINE	ROUGAIL DE SAUCISSES
CAROTTES FONDANTES	TARTARE	POMMES NOISETTE ET KETCHUP	PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre locales)	RIZ BIO
EDAM (à portionner)		COULOMMIERS (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	TOMME NOIRE (à portionner)
FROMAGE BLANC FRUITE	COMPOTE DU CHEF	CREME DESSERT	BANANE BIO	LIEGEOIS AU CHOCOLAT

Rencontre du Goût: "Les Saveurs"

SUCRE	SALE	ACIDE/ AMER	MENU HALLOWEEN	
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
SALADE DE BETTERAVES ROUGES BIO AUX POIRES	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	COEURS DE PALMIERS VINAIGRETTE	SALADE VINAIGRETTE AUX AGRUMES	1 VERRE DE SIROP SALADE DE LA SORCIERE (CHOU POINTU ET RAISINS)
SAUTE DE PORC (VPF, local) MADRAS	BRANDA DE POISSON MSC	BOULETTES DE VEAU SAUCE BRUNE	SAUTE DE POULET (VPF, local) AU CITRON	POTIFLETTE
PURÉE DE PATATES DOUCES ET POMME DE TERRE LOCALES		PETITS POIS	RIZ BIO PILAF	MIMOLETTE
PETITS SUISSES SUCRÉS	BUCHE DE CHEVRE (à portionner)	FROMAGE	CAMEMBERT BIO (à portionner)	ANNIVERSAIRE DU MOIS: GÂTEAU ORANGE-CHOCOLAT
COMPOTE POMME BANANE ET BRISURES DE SPÉCULOOS	CREME CAMEL BEURRE SALE (BIO, local)	ECLAIR	SMOOTHIE BANANE-MYRTILLE	