Restauration scolaire de Berlaimont

Repas livrés de La Florentine à Aulnoye-Aymeries

Menus du 4 Septembre au 20 Octobre 2023

Légende : REGIONAL — VEGETARIEN

Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
BOLOGNAISE SV : POISSON COQUILLETTES EMMENTAL RÂPÉ CRÈME DESSERT VANILLE	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTÉ DE **PORC** AU THYM SV : OMELETTE **POMMES DE TERRE** **CAROTTES** BRAISÉES FRUIT DE SAISON	**JUS DE POMMES** **ESCALOPE** **DE VOLAILLE** SV : POISSON SEMOULE PIPERADE DE LÉGUMES MOUSSE AU CHOCOLAT	**CHILI SIN CARNE** **RIZ CRÉOLE** **FROMAGE** **COMPOTE** **DE POMMES**	SALADE DE HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE FILET DE MERLU SAUCE CITRON BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES YAOURT AROMATISÉ
lundi 11 septembre	**mardi 12 septembre**	**mercredi 13 septembre**	**jeudi 14 septembre**	**vendredi 15 septembre**
BURGER DE VEAU SAUCE AU POIVRE SV : OMELETTE **POMMES FONDANTES** PETITS POIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	**Repas des Flandres** SALADE DE TOMATES **CARBONADE** **FLAMANDE** SV : GALETTE VÉGÉTALE **FRITES FRAÎCHES** **SALADE** CRÈME SPÉCULOOS 	AIGUILLETTES DE POULET AU CURRY SV : POISSON PURÉE CRÉCY FROMAGE GLACE	**PASTÈQUE** **GRATIN DE GNOCCHI** **SALADE** **ECLAIR** **AU CHOCOLAT**	POISSON MEUNIÈRE COEUR DE BLÉ RATATOUILLE FROMAGE YAOURT SUCRÉ
lundi 18 septembre	**mardi 19 septembre**	**mercredi 20 septembre**	**jeudi 21 septembre**	**vendredi 22 septembre**
LASAGNES **AU CHÈVRE** **ET ÉPINARDS** **SALADE** **FROMAGE** **FRUIT DE SAISON**	CONCOMBRES À LA CRÈME **SAUTÉ DE POULET** À LA PROVENÇALE SV : OMELETTE POMMES RISSOLÉES SALSIFIS PETITS SUISSES SUCRÉS	MELON POISSON SAUCE A L'ANETH RIZ AUX PETITS LÉGUMES COMPOTE DE POMMES	OEUF DUR MAYONNAISE BOULES DE BOEUF AUX ÉPICES MEXICAINES SV : POISSON SEMOULE PIPERADE SALADE DE FRUITS	**TARTIFLETTE** SV : OMELETTE **SALADE** FROMAGE ILE FLOTTANTE
lundi 25 septembre	**mardi 26 septembre**	**mercredi 27 septembre**	**jeudi 28 septembre**	**vendredi 29 septembre**
FRIAND AU FROMAGE HACHIS PARMENTIER SV : BRANDADE DE POISSON **SALADE** FRUIT DE SAISON	**CAROTTES** A LA VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER **POMMES DE TERRE** PERSILLÉES EPINARDS A LA CREME YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE TOMATES ET MAÏS JAMBON SV : OMELETTE COQUILLETTES AU FROMAGE BROWNIE	**MACEDOINE** **DE LEGUMES** **JAMBALAYA** **DE LÉGUMES** **RIZ** **FRUIT DE SAISON**	CÉLERI RÉMOULADE BOULES D'AGNEAU SV : POISSON COUSCOUS LÉGUMES DU COUSCOUS PANNA COTTA

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
LASAGNES À LA BOLOGNAISE SV : POISSON SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES BULGARES SAUTÉ DE **PORC** AU CHORIZO SV : OMELETTE JARDINIÈRE DE LÉGUMES GÂTEAU DU CHEF	ROSETTE ET CONDIMENTS BURGER DE VEAU SAUCE AU POIVRE SV : POISSON **POMMES** **BOULANGÈRES** SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	**NUGGETS DE BLÉ** **FRITES FRAÎCHES** **SAUCE KETCHUP** **DUO DE CAROTTES** **FROMAGE** **PETITS SUISSES**	SALADE DE TOMATES À LA VINAIGRETTE GRATIN DE POISSON SALADE VERTE **FROMAGE BLANC** À LA CONFITURE
lundi 09 octobre	**mardi 10 octobre**	**mercredi 11 octobre**	**jeudi 12 octobre**	**vendredi 13 octobre**
AIGUILLETTES DE POULET SV : OMELETTE **POMMES VAPEUR** FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TOMATES FARCIES SV : POISSON RIZ CRÈME AU CHOCOLAT	**TORTELLINI** **AUX ÉPINARDS** **ET RICOTTA** **SALADE VERTE** **FROMAGE** **PETITS SUISSES**	**CAROTTES** ET CÉLERI RÉMOULADE PANÉ VIENNOIS SV : PANÉ DU FROMAGER PÂTES À LA SAUCE TOMATE PÊCHE À LA CRÈME ANGLAISE	OMELETTE AU FROMAGE PURÉE DE **POMMES** **DE TERRE** BROCOLIS VAPEUR FROMAGE SALADE DE FRUITS
lundi 16 octobre	**mardi 17 octobre**	**mercredi 18 octobre**	**jeudi 19 octobre**	**vendredi 20 octobre**
MACÉDOINE **DE LÉGUMES** **À LA VINAIGRETTE** **COUSCOUS** **AUX BOULETTES** **VÉGÉTALES** **SEMOULE** **LÉGUMES** **DU COUSCOUS** **BANANE** **AU CHOCOLAT**	**CAROTTES** RÂPÉES AU CITRON SAUTÉ DE **BOEUF** À LA MOUTARDE SV : POISSON PÂTES FLAN CARAMEL	**SAUCISSES** **AUX HERBES** SV : OMELETTE **LENTILLES** ET **CAROTTES** FROMAGE **POMME** AU FOUR	**REPAS HALLOWEEN** 	FILET DE COLIN À L'ANETH **POMMES DE TERRE** HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON

Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

Api Restauration - Cuisiniers du Hainaut - Parc d'activités de la vallée de l'Ecaillon - 59224 THIANT
S.A.S. au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

api nutrition