

Réalisation du chef



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Elementaire

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



| Repas végétarien | | MEXIQUE | |
|--|--|---|--|
| lundi 16 octobre | mardi 17 octobre | jeudi 19 octobre | vendredi 20 octobre |
| CREPE AUX CHAMPIGNONS | CAROTTES RAPEES BIO | SALADE TEX MEX | SALADE DE RIZ HVE MAIS CIBOULETTE |
| DUO BETTERAVES LOCALES ET MÂCHE | TABOULE BIO | TOAST GUACAMOLE DU CHEF | POTAGE DU CHEF |
| DAHL DE LENTILLES CORAIL | SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA | FAJITAS DE LEGUMES & EPICES (à monter soi même) | FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH |
| BOULGOUR BIO | PENNE | RIZ & HARICOTS ROUGES | HARICOTS VERTS AU FOUR |
| LEGUMES TAJINE | PETITS POIS A LA FRANÇAISE | SALADE VERTE | SEMOULE BIO SAUCE TOMATE |
| 1 FROMAGE À LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE | 1 FROMAGE À LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE | 1 FROMAGE À LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE | 1 FROMAGE À LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE |
| YAOURT AROMATISÉ | FLAN CAMEL | CRÈME MEXICAINE RENVERSÉE DU CHEF | COMPOTE DE POMMES |
| LIEGEOIS VANILLE | TARTE AU CHOCOLAT | MOUSSE DE FRUITS | YAOURT A LA VANILLE BIO |
| CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON |

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des 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