



Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Prepa/lycée



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

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 - 59700 ROISSY EN FRANCE

		Repas végétarien		Epiphanie					
		lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier			
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		CÉLERI BIO RÉMOULADE		CAROTTES LOCALES RAPEES A L'ORANGE VINAIGRETTE		VELOUTE DE POTIRON DU CHEF		SALADE VERTE FROMAGÈRE	
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE		CHIFFONNADE DE LAITUE		POIREAUX VINAIGRETTE		SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE ECHALOTES		SALADE DE RIZ BIO MAÏS ET CIBOULETTE	
FRIAND AU FROMAGE		OEUF DUR MAYONNAISE		SALADE DE TORSADES AU PESTO		COLESLAW D'HIVER		MACEDOINE MAYONNAISE	
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	
STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE		CHILI SIN CARNE (POIS BIO)		CÔTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE		SAUTÉ DE VEAU FACON ARRABBIATA		FILET DE COLIN MEUNIÈRE	
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME		FALAFELS SAUCE TAHINI		FILET DE HOKI MSC A L'ANETH		FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON		CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES	
CAROTTES BIO AUX PERSIL PLAT		RIZ BIO PILAF		BOULGOUR BIO		GRATIN DE CHOU FLEUR		COQUILLETTES HVE	
FRITES		HARICOTS VERTS BIO A L'AIL		BUTTERNUT LOCAL RÔTI		SEMOUNIE BIO		FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME	
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX		2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX		2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX		2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX		2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	
FRUIT DE SAISON BIO		DUO DE FROMAGE BLANC ET COMPOTE AU SPECULOOS		FRUIT DE SAISON BIO		GALETTE DES ROIS		FRUIT DE SAISON BIO	
POIRE AU SIROP AU CARAMEL		FRUIT DE SAISON BIO		POMME (VER & LOCALE) AU FOUR		FRUIT DE SAISON BIO		LIEGEOIS VANILLE	
CREME DESSERT PRALINÉ		COOKIE DU CHEF		ROCHER COCO		SALADE DE FRUITS DU CHEF		YAOURT AUX FRUITS	

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = **BBC**

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= **AOP**

Réalisation du chef

Produits Labelisés

Label Rouge= **LR**

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = **HVE**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Prepa/lycée



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

API RESTAURATION S.A. à Direction et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 59700 ROISSY EN FRANCE

Repas végétarien				
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS & PERSIL	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SALADE DE COQUILLETTES BIO SAUCE COCKTAIL
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	ENDIVES AUX POMMES	BETTERAVES BIO ROUGE VINAIGRETTE	RILLETTES DE LENTILLES AUX NOIX ET SON TOAST	FENOUIL RÂPÉ À L'ORANGE
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	TARTINE PIZZA AU CHORIZO	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPE AU FROMAGE
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
SAUTÉ DE POULET BBC FORESTIERE	BOLOGNAISE	OMELETTE NATURE	CURRY DE PATATE DOUCE BROCOLIS ET POIS CHICHES	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES
FILET DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE	AILE DE RAIE AUX CÂPRES	ROTI DE PORC AU JUS	GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE	BOULETTES A L'AGNEAU AUX ÉPICES
RIZ BIO	TORTIS HVE	TOMBÉE DE CHOU VERT		PANAIS RÔTI AU MIEL
CÉLERİ RAVE BRAISÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLES	BOULGOUR BIO A LA TOMATE	POTIMARRON RÔTI	POMMES DE TERRE PERSILLÉE
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX
FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GRIMOLLE AUX POMMES (VER & LOCALES)	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO	ILE FLOTTANTE DU CHEF	COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT PRALINE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	DONUTS	POIRE ROTIE AU SPECULOS	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = BBC

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Réalisation du chef

Produits Labelisés

Label Rouge= LR

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Prepa/lycée



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

API RESTAURATION S.A. à Direction et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 59700 ROISSY EN FRANCE

Repas végétarien						
		lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
SALADE VERTE AU FROMAGE		VELOUTÉ DE POTIRON		CHOU ROUGE BIO RAPÉ	ROSETTE ET CORNICHON	POTAGE PARMENTIER
HOUMOUS ET SES CROUTONS		WRAPS AU JAMBON ET OIGNONS ROUGES		OEUF DUR MAYONNAISE	BUTTERNUT LOCAL RÂPÉE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ BIO MAIS & CIBOULETTE
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		ENDIVES VINAIGRETTE		DIPS DE RADIS ET SA SAUCE CIBOULETTE	SALADE DE THON AU MAÏS	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
HARICOTS BLANC FAÇON BLANQUETTE		AIGUILLETTE DE POULET TEX MEX		JACKET POTATOES ET SA CRÈME AU BACON	SAUTÉ DE BOEUF BBC A L'INDIENNE	CALAMAR À LA ROMAINE
OMELETTE AUX HERBES		FILET DE HOKI MSC SAUCE SUPRÊME		FRICASSÉ DE POISSON MSC	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON	PASTA PARTY SAUCE CARBONARA
RIZ BIO PILAF		FRITES		POËLÉE HIVERNALE DU CHEF FAÇON RATATOUILLE	CAROTTES BIO BRAISÉE	EPINARD BIO A LA CREME
BROCOLIS BIO		SALSIFIS À LÉTUVÉ		POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	PENNE BIO
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX		2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX		2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX
CREME VANILLE		FRUIT DE SAISON BIO		FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	CAKE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE DE POMME		FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COUPE BANANE A LA CREME ANGLAISE DU CHEF
TARTE AU CITRON		SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT BLANC DU CHEF		MOUSSELLINE A LA VANILLE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = BBC

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Réalisation du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés

Label Rouge= LR

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = HVE



Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Prepa/lycée



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

API RESTAURATION S.A. à Direction et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 59700 ROISSY EN FRANCE

		Repas végétarien		Nouvel An Chinois			
lundi 26 janvier		mardi 27 janvier		mercredi 28 janvier		jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE		VELOUTE DE LENTILLES		CHOU BLANC POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY		NEMS AUX LÉGUMES	SALADE D'HARICOTS VERTS (BIO) VINAIGRETTE
PAMPLEMOUSSE		SALADE VERTE AUX CROUTONS		RILLETTES DE SARDINES SUR TOAST		RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE AUX SAVEURS CHINOISES	SALADE DE LENTILLES
MORTADELLE		SALADE DE BLE BIO ET MAIS		CAROTTES BIO RAPÉES AU CITRON		SALADE CHINOISE AUX CREVETTES	OEUF MIMOSA
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
OMELETTE BIO AU FROMAGE		JAMBALAYA DE HARICOTS ROUGES		HACHIS PARMENTIER DU CHEF		SAUTÉ DE DINDE AU CARAMEL	FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPOISE
HAUT DE CUISSÉ DE POULET BBC AUX HERBES		BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL ET PARMESAN AOP		PARMENTIER DE POISSON DU CHEF		FILET DE LIEU MSC SAUCE AIGRE DOUCE	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS
POMMES DE TERRE SAUTÉES		GRATIN DE CHOU FLEUR		ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE		RIZ BIO PILAF	EPINARDS BIO À LA CRÈME
NAVETS GLACÉS		TORTIS HVE		POTIMARRON ROTI		POÉLÉE DE BROCOLIS ET CHAMPIGNONS	SEMOULE BIO
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX		2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX		2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX		2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX
FRUIT DE SAISON BIO		LIEGEOS VANILLE		CREME AUX OEUFS DU CHEF		GATEAU NOIX DE COCO & ANANAS	FRUIT DE SAISON BIO
FLAN NAPPÉ CARAMEL		FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO	SUISSE AUX FRUITS
COMPOTE DE POMME BANANE		ELAIR AU CHOCOLAT		YAOURT AROMATISÉ		FROMAGE BLANC A LA MARMELADE DE LITCHIS	CREME DESSERT PRALINE

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = BBC

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Réalisation du chef

Produits Labellisés

Label Rouge= LR

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Prepa/lycée



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

API RESTAURATION S.A. à Direction et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 59700 ROISSY EN FRANCE

SEMAINE RÉGIONNALE DE PESÉE DE DÉCHETS

Chandeleur		Repas végétarien			
	Lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON		BETTERAVES BIO MIMOSA	CHAMPIGNONS LA CRÈME	CELERI AU CURRY	COLESLAW BIO PURPLE
CAROTTES BIO RAPEES		SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE	CERVELAS VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE FAÇON GRAND-MÈRE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	FEUILLETE AU FROMAGE
TABOULE D'HIVER (SEMOUTTE BIO)		TAPENADE DE PETITS-POIS A LA RICOTTA	CHOU BLANC BIO RÂPÉ VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE POIS CHICHES
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
RAVIOLI SAUCE TOMATE		EMINCÉ DE BOEUF BBC FAÇON BOURGUIGNON	FILET DE POULET SAUCE TEX MEX	FALAFELS SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN MSC EN CROUTE D'HERBES
FILET DE COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC		OMELETTE AUX OIGNONS	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON	DAHL DE LENTILLES VERTRES AU LAIT DE COCO	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE
BROCOLIS BIO A L'AIL		CAROTTES BIO AUX OIGNONS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RIZ BIO PILAF	PUREE DE PATATE DOUCE
PENNE BIO		-	ENDIVES BRAISEES	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX		2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX
CREPE LOCALES AU SUCRE		CREME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	SEMOUTTE AU LAIT	BANANE AU CARAMEL
SALADE DE FRUITS DU CHEF		FRUIT DE SAISON BIO	TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
YAOURT AROMATISE		COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	LIEGEOIS VANILLE	FLAN NAPPE CARAMEL	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = BBC

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Réalisation du chef

Produits Labelisés

Label Rouge= LR

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Prepa/lycée

Repas végétarien				
lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
POTAGE AUX LEGUMES 	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO AU MAÏS 	SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS & PERSIL 	PIZZA
SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTTE	SALADE DE TORSADES BIO AU SURIMI 	CELERI BIO REMOULADE 	CAROTTES LOCALES RAPEES AU MAIS 	SALADE VERTE VINAIGRETTE
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	TARTINE A LA MOUSSE DE POIS CASSÉ AU FROMAGE BLANC ET CITRON 	PAMPLEMOUSSE
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
SAUCISSE DE TOULOUSE	AIGUILLETTES DE POULET LR SAUCE TOMATE PAPRIKA ET THYM 	POT AU FEU DU CHEF 	OEUF BROUILLÉ AUX CHAMPIGNONS 	SAUMON CRÈME COCO
FILET DE HOKI MSC SAUCE COURT BOUILLON 	FILET DE LIEU MSC SAUCE BEURRE BLANC 	QUENELLE DE POISSON GRATINNÉE	CURRY AUX POIS CHICHES 	FLAMMEKUECHE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA	SALADE VERTE	EPINARDS BIO A L'AIL 	RATA HIVERNALE DU CHEF
CAROTTES BIO FACON VICHY 	BLE BIO 	PUREE DE PATATES DOUCES	RIZ BIO 	COQUILLETTES HVE
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX
FRUIT DE SAISON BIO 	RIZ AU LAIT DU CHEF 	FRUIT DE SAISON BIO 	MILLE FEUILLES DE GÉNOISES À LA CONFITURE 	FLAN NAPPE CARAMEL
LIEGEOS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE BLANC CASSONNADE	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = BBC

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Réalisation du chef

Produits Labelisés

Label Rouge= LR

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus JANVIER FEVRIER 2026



Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Prepa/lycée

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

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 - 59700 ROISSY EN FRANCE

Repas végétarien					Repas de Vacances
lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février	
CREPE AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	CAROTTES BIO RAPEES VELOUTÉ DUBARRY DU CHEF PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALADE DE COQUILLETT BIO SAUCE COCKTAIL BUTTERNUT LOCAL AU FROMAGE BLANC CHOU BLANC BIO REMOULADE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAIS CÉLERI BIO VINAIGRETTE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		
BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAI QUICHE AU FROMAGE FEUILLETÉE	SAUTE DE BOEUF BBC A LA MOUTARDE OMELETTE AUX OIGNONS	ESCALOPE DE DINDE AU MIEL FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE	TARTIFLETTE (PORC) TARTIFLETTE SANS VIANDE		
PURÉE DE POIS CASSÉS EMBEURRE DE CHOU FRISE	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL PENNE BIO	MITONNÉ DE LÉGUMES SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR CAROTTES BIO BRAISÉES		
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX		
FRUIT DE SAISON BIO COUPE BANANE ET CREME AU LAIT DE COCO YAOURT AROMATISÉ	BEIGNET FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO YAOURT AUX FRUITS	LIÉGEOIS A LA VANILLE SALADE DE FRUITS DU CHEF		
	POMME ROTIE AU SPECULOOS	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON BIO		

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = BBC

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Réalisation du chef

Produits Labelisés

Label Rouge= LR

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.