






Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2023

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lyc

partir de viande française (hors viande ovine).

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

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
POTAGE AUX LEGUMES BIO	CÉLER BIOI RÉMOULADE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	GUACAMOLE DE CAROTTES BIO DU CHEF ET SON TOAST	SALADE FROMAGERE
OEUF MIMOSA	SALADE DE PATES BIO AU PESTO	CAROTTES BIO RAPEES FACON MALTAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	POIREAU BIO FACON GRIBICHE
SALADE VERTE FROMAGERE	BETTERAVES BIO AU MAÏS	CHOU ROUGE BIO RAPÉ AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	PATE DE CAMPAGNE
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 FUMÉE FACON ROUGAIL 	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE 	CROQUE MONSIEUR 	FALAFEL DU CHEF SAUCE SAUCE TOMATE 	MEUNIERE DE POISSON 
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
SAUCE CARBONARA	STEAK HACHE	ROTI DE DINDE FORESTIER	OMELETTE FROMAGES	JAMBON LABEL ROUGE
PENNES	POTATOES	SALADE VERTE	BROCOLIS BIO À L'AIL	RIZ
RATATOUILLE D'HIVER	CHOU FLEUR BIO ROTI	BOULGOUR	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LEGUMES A LA CREME
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	BEIGNET AU FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	CHURROS	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC CASSONADE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CAMEL	YAOURT AROMATISE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

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