

Restaurant de l'école Ste Henriette



Semaine du 07 au 11 Novembre 2022

MIDI

Lundi

BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE - MACEDOINE
PENNES
SAUCE AUX TROIS FROMAGES

COMPOTE AU CHOIX

mardi

SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS - AU SURIMI
SAUTE DE BOEUF SAUCE TOMATE
RIZ
CAROTTES BIO BRAISEES

YAOURT AUX FRUITS - FROMAGE BLANC SUCRE

mercredi

jeudi

MERGUEZ
SEMOULE BIO
POTIRON A LA CREME
EMMENTAL - VACHE QUI RIT
BARRE BRETONNE - ECLAIR

vendredi

FERIE

Menus sous réserve d'approvisionnement

Restaurant de l'école Ste Henriette



Semaine du 14 au 20 Novembre 2022

MIDI

Lundi

BOEUF BOURGUIGNON
FRITES
GOUDA - MIMOLETTE
SALADE DE FRUITS FRAIS - FRUIT DE SAISON

mardi

JAMBON BLANC
COQUILLETTES BIO SAUCE AUX CHAMPIGNONS
FROMAGE RAPE
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE - YAOURT AROMATISE

mercredi

jeudi CAROTTES RAPEES ET VINAIGRETTE À L'ORANGE - CAROTTES RAPEES AU GOUDA
QUICHE AU FROMAGE
SALADE
CREME DESSERT PRALINEE - MOUSSE AU CHOCOLAT

vendredi

FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH
PUREE DE POMMES DE TERRE
ENDIVE BRAISEE
KIRI - EMMENTAL
BANANE AU CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON

Menus sous réserve d'approvisionnement

Restaurant de l'école Ste Henriette



Semaine du 21 au 27 novembre 2022

MIDI

Lundi

SALADE COLESLAW - TOMATE EN SALADE

OMELETTE AU FROMAGE

SEMOULE

POELEE DE LEGUMES

VELOUTE AUX FRUITS - PETIT SUISSE SUCRE

mardi

SALADE VERTE BIO FROMAGERE - AUJAMBON

CARBONARA DE SAUMON (MSC)

PATES

POIRE AU CARAMEL - FRUIT DE SAISON

mercredi

jeudi

POLYNESIE FRANCAISE

COLOMBO DE POULET

RIZ CREOLE (IGP)

FROMAGE

TARTE A LA BANANE - FLAN VANILLE ET COCO

vendredi

STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE BARBECUE

POMMES DE TERRE RISSOLEES

SALADE

VACHE QUI RIT - TOMME GRISE

SALADE DE FRUITS FRAIS - FRUIT DE SAISON

Menus sous réserve d'approvisionnement

Restaurant de l'école Ste Henriette



Semaine du 28 novembre au 04 décembre 2022

MIDI

Lundi

POISSON PANE (MSC) SAUCE TARTARE
COEUR DE BLE
EPINARDS BIO
EDAM - KIRI
FRUIT DE SAISON (HVE) AU CHOIX

mardi

CAROTTES RAPEES AU CITRON - CELERI RAPE BIO REMOULADE
BOLOGNAISE
PENNES BIO

ILE FLOTTANTE - LIEGEOS AU CHOCOLAT

mercredi

jeudi

POTAGE
SAUTE DE BOEUF A L'ORIENTALE
RIZ
BRUNOISE DE LEGUMES

FROMAGE BLANC AUX FRUITS - YAOURT SUCRE

vendredi

DUO DE CHARCUTERIES
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE SUPREME
PUREE - SALADE

FRUIT DE SAISON

Menus sous réserve d'approvisionnement

API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 –
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES -
Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"

Restaurant de l'école Ste Henriette



Semaine du 05 au 09 décembre 2022

MIDI

Lundi

REPAS NORMAND :

SALADE NORMANDE AUX POMMES ET CAMEMBERT
FILET DE POULET SAUCE NORMANDE
PATES
TARTE NORMANDE

mardi

CARBONNADE FLAMANDE

FRITES - HARICOTS VERTS
VACHE QUI RIT - GOUDA
FRUIT DE SAISON - POIRE AU CHOCOLAT

mercredi

jeudi

POTAGE

CROQUE MONSIEUR AU JAMBON ET EMMENTAL DU CHEF
SALADE VERTE BIO

SALADE DE FRUITS FRAIS - FRUIT DE SAISON

vendredi

FILET DE LIEU (MSC) SAUCE ESTRAGON

SEMOULE BIO
CAROTTES
MIMOLETTE - TOMME GRISE
YAOURT AROMATISE - FROMAGE BLANC SUCRE

Menus sous réserve d'approvisionnement

Restaurant de l'école Ste Henriette



Semaine du 12 au 18 Décembre 2022

MIDI

Lundi

CAROTTES RAPEES BIO ET VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES - SALADE

COFFEE LAW /

PIZZA AUX LÉGUMES

SALADE BIO

FRUIT DE SAISON (HVE) AU CHOIX

mardi

COUCOUS AU POULET

AUX LEGUMES D'HIVER

SEMOULE BIO

EDAM - CHANTENEIGE

MOUSSE AU CHOCOLAT - CREME A LA VANILLE

mercredi

jeudi

REPAS DE NOËL

vendredi

POISSON MEUNIERE (MSC) SAUCE TARTARE

RIZ BIO

PETITS LEGUMES

FROMAGE

COMPOTE DE FRUITS AU CHOIX

Menus sous réserve d'approvisionnement

API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 –
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Barœul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES -
Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"