Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023

RESTAURANT SCOLAIRE DE SIRP DE CABARA

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).

Légende :

Produits Bio

Repas Végétarien

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
MELON	TABOULÉ ORIENTAL	TOMATE BIO VINAIGRETTE	PASTÈQUE
NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	FILET DE HOKI PANÉ	BOULETTES VEGGIE	ÉMINCÉ DE PORC AUX OLIVES
PÂTES	RATATOUILLE	RIZ PILAF	HARICOTS PLATS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES

Repas Végétarien

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
SALADE VERTE AU MAÏS ET CROÛTONS	SALADE DE TOMATES	RILLETTES DE POISSON	PASTÈQUE
PAVÉ DU FROMAGER	RÔTI DE BOEUF AU JUS	COURGETTES A L'ITALIENNE	FILET DE POISSON
COEUR DE BLÉ	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	(GRATIN DE COURGETTE BOEUF ET TOMATE)	PÂTES BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO

Repas Végétarien

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
MELON	TABOULÉ	CONCOMBRE BIO BULGARE	TOMATES BIO VINAIGRETTE
ÉCHINE DE PORC AU JUS	QUICHE AU FROMAGE	ROUGAIL DE SAUCISSES	CALAMARS A LA ROMAINE
PIPERADE ET SEMOULE	SALADE VERTE	RIZ	COURGETTES SAUTÉES
FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE
FLAN AU CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	BANANE

Repas Végétarien

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
RADIS ROSES A LA CROQUE	SALADE VERTE AU MAÏS ET CROÛTONS	TOMATE AU BASILIC	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
POULET RÔTI	LASAGNES VEGGIE	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	FILET DE POISSON AU BASILIC
FRITES		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POMME VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien — MENU INDIEN

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
SALADE DE PÂTES	PASTÈQUE	SALADE MEXICAINE	RAITA DE CONCOMBRE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE POULET À L'INDIENNE
POÊLÉE DE HARICOTS	SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS	RIZ BASMATI
FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	ROULÉ À LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

Repas Végétarien

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
CAROTTES BIO VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	TOMATE VINAIGRETTE	TABOULÉ
PIZZA AU FROMAGE	RÔTI DE BOEUF AU JUS	FISH AND CHIPS	POULET RÔTI
SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINÉS		GRATIN DE CHOU FLEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE

Repas Végétarien

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	CAROTTES MAÏS VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
SAUCISSES GRILLÉES	CHILI SIN CARNE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	LASAGNES BOLOGNAISE
PURÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	RIZ BIO	COQUILLETTES	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
PANNA COTTA	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC