



Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

« Les doubles choix d'entrées, fromages et desserts ne concernent pas le site d'Auménancourt, ni les maternelles, qui bénéficient du 1er choix ».

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 1er AU 02	<p style="text-align: center;">API Restauration <i>vous souhaite</i> une bonne rentrée.</p>			MELON OU PASTÈQUE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE
				FILET DE POULET A LA CREME	MIJOTE DE BŒUF BIO (local, VBF) A LA PROVENCALE GRATIN DE COURGETTES ET P. DE TERRE BIO (pdt locales)
DU 05 AU 09	TABOULE A LA MENTHE OU SALADE DE MINI-PENNES	TOMATES AU BASILIC OU CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	CONCOMBRES BIO (locaux) A LA CIBOULETTE	QUICHE LORRAINE (SP:tarte au fromage)
	BLANQUETTE DE DINDE (VVF) AUX OIGNONS	RÔTI DE PORC (VVF) A LA DIJONNAISE (SP:rôti de dinde sauce du jour) RIZ PILAF	BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE BLE	SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE (pâtes et bœuf VBF BIO) ET FROMAGE RÂPE	FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE PUREE DUBARRY (pdt locales et choux-fleurs)
	PETITS POIS CAROTTES MIMOLETTE OU FROMAGE AIL ET FINES HERBES POIRE OU FRUIT DE SAISON	CHANTENEIGE OU SAINT-PAULIN NOVLY CHOCOLAT OU FLAN NAPPE CARAMEL	PAVE 1/2 SEL ABRICOTS AU SIROP	GOUDA BIO YAOURT A LA FRAISE BIO (local)	BRIE (à la coupe) OU EDAM POMME ELSTAR/VALSTAR (locale) OU FRUIT DE SAISON
DU 12 AU 16	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE BALSAMIQUE OU CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC (FC) ET CORNICHONS (SP:crudités vinaigrette) OU RILLETTES ET CORNICHONS (SP:crudités vinaigrette)	POIREAUX A L'ECHALOTE	COURGETTES RÂPEES (locales) AU CITRON OU TOMATES A LA MOZZARELLA	MACEDOINE DE LEGUMES BIO A LA RUSSE
	EMINCE DE PORC (local, VVF) FORESTIERE (SP:sauté de dinde sauce du jour) FARFALLES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE BROCOLIS ET P. DE TERRE BECHAMEL	RÔTI DE DINDE SAUCE BASQUAISE RIZ TOMATE	MIJOTE DE BŒUF (local, VBF) FACON STROGONOFF HARICOTS VERTS PERSILLES	CHIPOLATAS BIO (locales) AU JUS (SP:sauce de volaille) LENTILLES VERTES BIO (locales)
	FROMAGE BLANC FERMIER SUCRE D'ALSACE OU FROMAGE BLANC AROMATISE COMPOTE POMMES-FRAISES OU COMPOTE POMMES-PÊCHES	COULOMMIERS (à la coupe) OU TOMME NOIRE RAISIN OU FRUIT DE SAISON	FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT	PETIT COTENTIN OU BUCHETTE DE LAIT MELANGE (BC) (à la coupe) FLAN PÂTISSIER	EMMENTAL BIO (à la coupe) BANANE BIO
DU 19 AU 23	SALADE PIEMONTAISE (pdt locales) (SP: salade de riz vinaigrette) OU SALADE BERGERETTE (riz, œuf, tomate, vinaigrette à la ciboulette)	CONCOMBRES (locaux) A LA MENTHE OU CHOU BLANC (local) A LA MOUTARDE DE REIMS	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	VELOUTE DE PANAIS	TOMATES BIO VINAIGRETTE PERSILLEE
	FILET DE MERLU AU CUMIN CAROTTES (locales) BRAISEES VACHE QUI RIT OU TARTARE AIL ET FINES HERBES POMME GOLDEN (locale) OU FRUIT DE SAISON	BŒUF BRISÉE A LA HONGROISE SEMOULE GOUDA OU FRAIDOU CREME DESSERT VANILLE OU CREME DESSERT CARAMEL	PÂTES A LA CARBONARA (SP:raviolis verdura (aux légumes) sauce crème) ET FROMAGE RÂPE SAMOS FRUIT DE SAISON	FILET DE POULET (local, VVF) SAUCE SUPRÊME PUREE DE POTIRON (pdt locales) PETIT LOUIS TARTINE Anniversaire du mois: GÂTEAU AUX POIRES BELLE-HELENE (FC)	SAUTE DE PORC BIO (VVF) AU CURRY (SP:sauté de dinde sauce du jour) RIZ CREOLE BIO CAMEMBERT BIO (à la coupe) FRUIT DE SAISON BIO
	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE OU CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CAROTTES RÂPEES (locales) AU JUS D'ORANGE OU CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	SALADE EZIME (tomates, concombres, poivrons, vinaigrette au paprika) PAVE DE JAMBON AU JUS (SP:rôti de dinde sauce du jour) HARICOTS BLANCS	CAKE A L'EMMENTAL	COURGETTES RÂPEES BIO (locales) A LA CIBOULETTE
DU 26 AU 30	TORTELLINIS SAUCE TOMATE	POISSON PANE EPINARDS ET P. DE TERRE A LA CREME	PAVE DE JAMBON AU JUS (SP:rôti de dinde sauce du jour) HARICOTS BLANCS	SAUTE DE DINDE (VVF) A LA MOUTARDE JARDINIÈRE DE LEGUMES	ESTOUFFADE DE BŒUF BIO (local, VBF) AUX POIVRONS SEMOULE BIO
	TOMME BLANCHE OU FROMAGE FONDU ANANAS AU SIROP OU COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CARRE DE LIGUEIL (à la coupe) OU MIMOLETTE MOUSSE AU CHOCOLAT OU LIEGEOIS VANILLE	FROMAGE AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE POMMES	KIRI OU CHANTENEIGE RAISIN OU FRUIT DE SAISON	SAINT-PAULIN BIO (à la coupe) YAOURT NATURE SUCRE BIO (local)
	SALADE DE MINI-FARFALLES AU SURIMI OU SALADE DE LENTILLES A LA PAYSANNE	RADIS NOIR REMOULADE OU SALADE VERTE AU MAÏS	SALADE D'ENDIVES	CONCOMBRES BIO BULGARES	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS (SP:crudités vinaigrette) OU ŒUF DUR MAYONNAISE
DU 03 AU 07	FILET DE POULET AUX FINES HERBES HARICOTS PLATS D'Espagne	RÔTI DE BŒUF (VBF) SAUCE BRÛNE FRITES	LASAGNES AU SAUMON	MIJOTE DE PORC BIO (VVF) AU CIDRE DES ARDENNES CHOUX-FLEURS BIO ET P. DE TERRE BIO (pdt locales) GRATINES	FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE BLE PILAF
	DELICE A L'EMMENTAL OU TOMME NOIRE POMME JONAGOLD/JONAGORED (locale) OU FRUIT DE SAISON	EDAM OU SAINT-MÔRET FLAN NAPPE CARAMEL OU CREME DESSERT CHOCOLAT	VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC AROMATISE	PETIT SUCRE BIO POIRES BIO AU SIROP	LE PTIT BLANC D'ALSACE (à la coupe) OU FRAIDOU KIWI (K) OU FRUIT DE SAISON
	RADIS A CROQUER ET CREME CIBOULETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE OU POIREAUX VINAIGRETTE	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE	MUFFIN A LA CAROTTE (carottes locales)	POTAGE DE LEGUMES BIO DE SAISON
DU 10 AU 14	BOUDIN BLANC DES ARDENNES (local) (SP:saucisse de volaille) ECRASE DE P. DE TERRE ET CELERI (locaux)	AIGUILLETES DE VOLAILLE FACON CRUMBLE PAIN D'ÉPICES PETITS POIS	NORMANDIN DE VEAU SAUCE FORESTIERE PENNES	DOS DE COLIN AU CITRON HARICOTS PANACHES	SAUTE DE BŒUF BIO (VBF, local) A LA PROVENCALE RIZ BIO PILAF
	CARRE FONDU OU MIMOLETTE COMPOTE POMMES-CASSIS OU COMPOTE DE FRUITS	BÛCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à la coupe) OU FROMAGE FRAIS SEMOULE AU LAIT OU RIZ AU LAIT	FROMAGE SALADE DE FRUITS ACAPULCO	GOUDA OU DELICE DE CAMEMBERT POMME (locale) BIO	FROMAGE FRAIS BIO Anniversaire du mois: GÂTEAU AU CHOCOLAT FONDANT (FC)
	SALADE STRASBOURGEOISE (pdt locales) (SP: salade de pdt) OU TABOULE	CELERI RAPE (local) SAUCE COCKTAIL OU COURGETTES RÂPEES CITRONNEES	MACEDOINE DE LEGUMES A LA RUSSE	<p style="text-align: center;">API Restauration <i>vous souhaite</i> de bonnes vacances.</p>	
RÔTI DE DINDE A LA NORMANDE CAROTTES RONDELLES SAINT-PAULIN OU KIRI POIRE CONFERENCE (locale) OU FRUIT DE SAISON	STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE VACHE QUI RIT POMMES CAMPAGNARDES TARTARE AIL ET FINES HERBES OU EDAM YAOURT BRASSE OU YAOURT NATURE SUCRE	MIJOTE DE PORC (VVF) SAUCE AIGRE-DOUCE RIZ CREOLE FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON			