Menus du 2 mars au 10 avril 2026

Légende :

Préparé par nos Chefs | Produit local et/ou régional | BIO | Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS – DU 2 AU 6	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'ANETH BEIGNETS DE BROCOLIS CAMEMBERT (à portionner) SUISSE SUCRÉ	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	**Vol... destination... l'Irlande** SALADE VERTE ET VINAIGRETTE RAGOÛT DE PORC* À L'IRLANDAISE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES **CHEDDAR (à portionner)** CRUMBLE DE POMMES (à portionner)
MARS – DU 9 AU 13	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHON ET VINAIGRETTE POISSON PANÉ MSC CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner) POIRE	CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU CURRY PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) MUFFIN AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) ROSTIES DE POMMES DE TERRE, MAYONNAISE EDAM BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ CHANTENEIGE COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)
MARS – DU 16 AU 20	MACÉDOINE VINAIGRETTE RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) CRÈME DESSERT CARAMEL	TABOULÉ (semoule bio) ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA PURÉE DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE CANTAL AOP (à portionner) KIWI BIO	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE **"CHICKEN BURGER" (pain burger, filet de poulet pané, mayonnaise)** POTATOES, MAYONNAISE CHEDDAR (individuel) COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)	BROCOLIS VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON PETITS POIS ET CAROTTES YAOURT BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AU YAOURT (à portionner)
MARS – DU 23 AU 27	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DUR, CORNICHON ET VINAIGRETTE POISSON PANÉ MSC ET CITRON CAROTTES (locales) PERSILLÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) ORANGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES GOUDA (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON AIGUILLETTES DE POULET SAUCE À LA CRÈME RIZ BIO JAUNE SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	POTAGE DE POTIRON (à portionner) PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE HARICOTS VERTS PERSILLÉS VACHE QUI RIT BIO BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE
MARS – DU 30 MARS AU 3 AVRIL	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE COULOMMIERS (à portionner) SALADE DE FRUITS (coupelle)	TABOULÉ (semoule bio) BOUDIN BLANC* DE RETHEL PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE TOMME GRISE (à portionner) KIWI	RADIS ROSES ET BEURRE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PROVENÇALE HARICOTS BEURRE CRÈME ANGLAISE BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	OEUF DUR ET MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON POMMES FORESTINES VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)
AVRIL – DU 6 AU 10	Joyeuses Pâques! **FÉRIÉ - Lundi de Pâques** 	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) QUENELLES NATURES SAUCE AURORE PETITS POIS BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	**PÂQUES** MÉDAILLON DE SURIMI ET MAYONNAISE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE **BEIGNETS DE CHOU FLEUR** **PETIT LOUIS** GÂTEAU ROND DU CHEF AU CHOCOLAT (à portionner)	CONCOMBRES VINAIGRETTE LASAGNES AU BOEUF YAOURT BIO SUCRÉ POIRE

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

**Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc*

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne – ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS