

Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Cœur

Menu du Lundi 2 Novembre au Vendredi 6 Novembre

Maternelles

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
-	Salade verte , Vinaigrette	Velouté aux choux-fleurs	Endives aux pommes
Boulettes à l'agneau	Omelette BIO à la ciboulette	Sauce aux fromages gorgonzola AOP	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Semoule BIO Légumes couscous	Riz BIO Butternut rôtie	Coquillettes BIO	Pommes de terre vapeur Fondue de poireaux
Fromage	-	-	-
Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé	Gâteau au citron du chef	Liégeois à la vanille

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole -477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.

Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Coeur

Menu du Lundi 9 Novembre au Vendredi 13 Novembre

Maternelles

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Crêpe aux champignons	Betteraves BIO , Vinaigrette	-	Velouté aux carottes
Haché au veau , Sauce aux épices	Sauté de porc , Sauce forestière	Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Colin MSC pané , Sauce à l'échalote
Pommes de terre rissolées Haricots beurre persillés	Coquillettes BIO Potirons rôtis	Purée de pommes de terre Salade verte , Vinaigrette à l'échalote	Choux-fleurs Riz
-	-	Fromage	-
Fruit de saison	Donut	Cake vanille du chef	Crème dessert praliné

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole -477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.

Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Cœur

Menu du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

Maternelles

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Pizza à la tomate et mozzarella	Velouté de butternut	Pâté de campagne	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette
Couscous aux légumes et fèves	Omelette BIO fromagère	Carbonade à la flamande	Carbonara de saumon MSC
Semoule BIO	Boulgour BIO Gratin de blettes béchamel	Frites fraîches	Coquillettes HVE Brunoise de légumes
-	-	-	-
Fruit de saison	Panna cotta nature du Chef , Coulis de fruits rouges	Suisse nature	Paris Brest

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

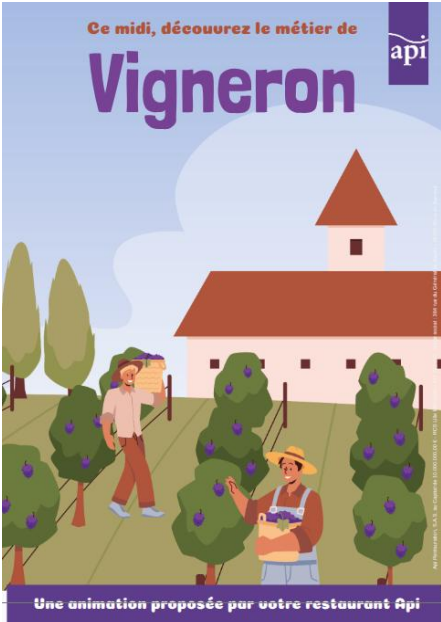
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole -477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.

Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Coeur

Menu du Lundi 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

Maternelles

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Œuf dur mayonnaise	Potage poireaux et pomme de terre		-
Bolognaise de lentilles BIO	Haché au veau, Sauce poivre		Gratin de colin MSC à la normande
Macaronis BIO Carottes braisées	Purée de pommes de terre Fondue de poireaux		Semoule BIO
-	-		Brie
Fruit de saison	Compote de pommes et bananes		Crème dessert au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477181010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Coeur

Menu du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

Maternelles

Lundi 30 Novembre	Mardi 1 ^{er} Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Betteraves BIO , Vinaigrette	Salade de lentilles BIO à l'échalote	Céleri rave BIO râpé, Vinaigrette	Velouté de légumes verts
Emincé de porc local , Sauce charcutière	Tortilla aux oignons	Sauté de bœuf aux carottes, Sauce Bourguignonne	Calamars à la romaine
Pennes HVE Petits pois BIO au jus	Haricots verts BIO à l'ail	Frites	Coquillettes BIO Poêlée de légumes d'Hiver
Fromage	-	-	-
Yaourt LOCAL	Fruit de saison BIO	Compote de pommes BIO du chef	Mousse au chocolat du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole -477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.



Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Coeur

Menu du Lundi 7 Décembre au Vendredi 11 Décembre

Maternelles

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Carottes râpées locales	-	Potage de légumes	Velouté aux tomates et vermicelles
Pavé fromager	Lasagnes bolognaise du chef au bœuf BIO	Emincé de pois et blé, Sauce tomate	Waterzoï de colin MSC
Potatoes au paprika Carottes vapeur	Salade verte	Brocolis à l'ail Semoule BIO	Riz BIO Brunoise de légumes
-	Fromage	-	
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO	Compote de pommes BIO du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.

Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Coeur

Menu du Lundi 14 Décembre au Vendredi 18 Décembre

Maternelles

Lundi 14 Décembre

Mardi 15 Décembre

Jeudi 17 Décembre

Vendredi 18 Décembre

Friand au fromage	Velouté de potiron au curry	 <p>Repas de Noël</p>	<p>Menu du chef</p>
Boulettes au blé façon Thaï	Sauté de dinde, Sauce estragon		
Riz BIO Butternut rôtie	Semoule BIO		
-	-		
Fruit de saison	Suisse aromatisé		

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477181010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.