ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER MATERNELLE

Menu du Lundi 2 Novembre au Vendredi 6 Novembre

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Carottes BIO Locales râpées à la vinaigrette	Potage de légumes		Céleri rave BIO sauce rémoulade	Œuf dur mayonnaise
Sauce Carbonara	Chili Sin Carné à l'égréné végétal BIO		Sauté de porc local à la moutarde	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Macaroni Bio et Local	Riz BIO créole		Pomme de terre locale	Brocolis à l'ail Boulgour BIO
Yaourt aromatisé local	Fruit de saison BIO		Choux à la crème	Fruit de saison BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

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 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER MATERNELLE

Menu du Lundi 9 Novembre au Vendredi 13 Novembre

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Émincé de chou chinois , Vinaigrette du chef	Betteraves BIO , Vinaigrette du chef	Velouté de potiron au curry	Friand au fromage
Steak haché au veau , Sauce barbecue du chef	Rôti de dinde , Jus lié viande	Parmentier à l'égréné végétal BIO	Filet de colin MSC , Sauce au citron
Pommes de terre rissolées	Torsade BIO	Salade verte locale , Vinaigrette du chef	Gratin d'épinard
Fromage blanc local à la confiture	Compote de pommes et bananes BIO	Cake vanille du chef	Fruit de saison BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration S.A.S. au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 019 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER MATERNELLE

Menu du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Butternut râpée au fromage blanc local	Salade verte locale au fromage , Vinaigrette du chef		Crêpe au fromage	Potage de légumes Salade de riz BIO, maïs et thon , Vinaigrette du chef
Curry aux patates douces, carottes et pois chiches	Pot au feu		Rôti de porc local confit , Jus lié thym et citron	Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
Riz BIO créole	Pomme de terre locale persillée		Poêlée de légumes Hivernale du chef	Coquillette Bio et Locale Endives braisées
Compote de pomme et poire BIO LOCALE	Coupe à la banane et au chocolat		Spritz du chef	Fruit de saison BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration S.A.S. au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 019 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER MATERNELLE

Menu du Lundi 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Salade de riz BIO, maïs et ciboulette , Vinaigrette du chef	Potage Pumpkin		Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef	Bouillon de légumes aux vermicelles
Sauté de dinde façon blanquette	Gratin de pâtes aux fromages (emmental et cheddar)		Jambon braisé LABEL ROUGE , Sauce barbecue du chef	Gratin de colin MSC à la normande
Potimarron rôti	Salade verte locale , Vinaigrette du chef		Frites	Brocolis BIO à l'oignon
Fruit de saison BIO	Compote de pomme BIO LOCALE		Panna cotta du chef au coulis de mangue	Crème dessert HVE et locale

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

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 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER MATERNELLE

Menu du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

Lundi 30 Novembre	Mardi 1 Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Velouté de légumes verts	Céleri rave BIO sauce rémoulade		Coleslaw purple (carotte BIO et chou rouge BIO)	Salade de coquillettes BIO sauce cocktail
Sauté de porc BBC au curry	Bœuf façon bourguignon		Bolognaise à l'égréné végétal BIO	Colin MSC façon meunière , Quartier de citron
Pomme de terre locale	Cœur de blé BIO		Coquillette Bio et Locale	Purée de potiron
Fruit de saison BIO	Crème dessert HVE et locale		Clafoutis aux poires	Fromage blanc local à la confiture

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

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 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER MATERNELLE

Menu du Lundi 7 Décembre au Vendredi 11 Décembre

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Salade verte locale aux croutons , Vinaigrette du chef	Betteraves BIO au maïs , Vinaigrette du chef		Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette du chef	Friand au fromage
Saucisse confite à la graisse de canard	Sauté de poulet local Tex Mex		Gnocchis sauce fromagère	Filet de merlu MSC , Sauce tartare
Lentilles vertes BIO	Frites		Brocolis à l'ail	Fondue d'épinards à l'ail
Liégeois à la vanille du chef	Fruit de saison BIO		Oeufs au lait du chef	Yaourt aromatisé LOCAL

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

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 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER MATERNELLE

Menu du Lundi 14 Décembre au Vendredi 18 Décembre

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Céleri rave BIO , Vinaigrette du chef	Potage de légumes		Velouté de butternut , St Moret Mousse de foie , Toasts	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette
Emincé de pois et blé , Sauce tomate basilic	Sauté de bœuf à la moutarde		Christmas Chicken , Sauce tartare	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Boulgour BIO	Penne Bio et Locale		Pommes de terre rôties , Potimarron rôti	Haricots verts à l'étuvée
Banane à la crème anglaise nappée au caramel	Entremets au chocolat		Bûche de Noël du chef Clémentine	Compote de pomme BIO LOCALE

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

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 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul