


# restaurant scolaire de Vouillé

## Menu du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

| Lundi 16 Novembre | Mardi 17 Novembre | Jeudi 19 Novembre | Vendredi 20 Novembre |
|---|---|---|---|
| Chou blanc râpé , Vinaigrette | Rosette lyonnaise et cornichons | Céleri rave sauce rémoulade | Potage de légumes |
| Paella végétarienne aux pois chiches et saucisse végétale | Sauté de boeuf | Rôti de porc , Jus lié thym et citron | Carbonara de saumon MSC |
| | Carottes braisées | Rata de légumes Hivernale du chef | Coquillettes BIO |
| Cantal AOP | Tomme noire | Brie | Gouda |
| Crème dessert à la vanille | Coupe à la banane et au chocolat | Yaourt LOCAL aux fruits | 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.

# restaurant scolaire de Vouillé

## Menu du Lundi 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

| Lundi 23 Novembre | Mardi 24 Novembre | AMERICAIN<br>Jeudi 26 Novembre | Vendredi 27 Novembre |
|---|---|---|---|
| Macédoine de légumes | Potage aux carottes (Crécy) | Salade de haricots rouges au maïs | Salade de riz, maïs et œufs durs |
| Sauté de dinde façon blanquette | Quiche au fromage du chef | Nuggets à la volaille | Gratin de colin MSC à la normande |
| Riz IGP | Salade verte , Vinaigrette | Potatoes | Brocolis aux oignons |
| Cantal AOP | Tomme blanche | Gouda | Tomme noire |
| Fruit BIO de saison | Crème dessert au chocolat | Donut sucré | Fruit de saison |

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.

# restaurant scolaire de Vouillé

## Menu du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

| Lundi 30 Novembre | Mardi 1 Décembre (Produits d'Automne) | Jeudi 3 Décembre | Vendredi 4 Décembre |
|---|---|---|---|
| Betteraves , Vinaigrette | Velouté de légumes verts | Céleri rave sauce rémoulade | Salade de blé et maïs , Vinaigrette |
| Tartiflette aux pommes de terre | Bœuf façon bourguignon | Bolognaise de pois BIO | Calamars à la romaine |
| | Carottes braisées | Coquillettes HVE | Petits pois au thym |
| Vache picon | Mimolette | Yaourt local au lait fermier sucré BIO | Saint Nectaire AOP |
| Fruit de saison | Tarte aux pommes du chef | Ile flottante | Banane |

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.

# restaurant scolaire de Vouillé

## Menu du Lundi 7 Décembre au Vendredi 11 Décembre

| Lundi 7 Décembre | Mardi 8 Décembre | Jeudi 10 Décembre | Vendredi 11 Décembre |
|---|---|---|---|
| Potage de légumes | Œuf mimosa | Choux-fleurs , Vinaigrette | Pâté de campagne , Cornichons |
| Bolognaise de lentilles BIO | Sauté de poulet au curry | Saucisse de Toulouse | Pêche du moment , Sauce tomate |
| Coquillettes HVE | Pommes de terre rissolées | Haricots beurre persillés | Fondue d'épinards à l'ail |
| Brie | Gouda | Saint Nectaire AOP | Emmental |
| Liégeois à la vanille | Fruit de saison | Éclair au chocolat | Fruit de saison |

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.

# restaurant scolaire de Vouillé

## Menu du Lundi 14 Décembre au Vendredi 18 Décembre

| Lundi 14 Décembre | Mardi 15 Décembre | Repas de noël<br>Jeudi 17 Décembre | Menu Anti-Gaspi<br>Vendredi 18 Décembre |
|---|---|---|---|
| Crêpe au fromage | Velouté de panais | Mousse de canard sur pain d'épices | Entrée |
| Sauté de porc à la moutarde | Cordon bleu végétarien | Poulet aux châtaignes et aux champignons | Plat principal , sauce à l'aneth |
| Brocolis | Flageolets à l'ail | Pomme pin | |
| Bûchette au lait mélange | Saint Paulin | Assortiments de fromages | Produit laitier |
| Fruit de saison | Flan au caramel | Bûchette glacée chocolat vanille | Dessert |

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.