



Menus du 9 mars au 17 avril 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT SELVE

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



En Mars, **Tarte à la patate douce caramélisée**



En Avril, **Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café**

MENU DE PÂQUES

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars	lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
SALADE NICOISE	CAROTTES RAPEES BIO	CELERI BIO MAYONNAISE	DUO DE CHARCUTERIE	SALADE DE CHOU BLANC BIO	DUO DE CRUDITES BIO	RADIS ROSES ET PETIT BEURRE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	BOUILLON D'ALPHABET	SALADE DE PÂQUES (SALADE VERTE, ŒUFS, TOMATES)
OMELETTE FORESTIERE (ŒUF BIO)	ROTI DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS	CHIPOLATAS AUX HERBES	POISSON DU JOUR	BLANQUETTE DE DINDE	CHEESEBURGER	OMELETTE AU FROMAGE (ŒUFS BIO)	SAUTE D'AGNEAU	BRANDADE DE POISSON	POULLE AU POT
SALADE VERTE BIO	Frites fraîches	SEMOULE BIO	BOULGOUR	HARICOTS VERTS	POTATOES	SALADE VERTE BIO	SEMOULE BIO	SALADE VERTE BIO	MOGETTES
TOMME NOIRE	EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES	EMMENTAL	SUISSE SUCRÉ	CARRE GROSJEAN	BRIE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	TOMME BLANCHE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	POIRE AU CHOCOLAT	KIWI BIO	POMME BIO	TARTE À LA PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE	PECHE AU SIROP	TARTE AUX DEUX CHOCOLATS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FONDANT AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE

FETE DE LA SAINT PATRICK

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
SALADE D'HARICOTS VERTS	POTAGE DE LEGUMES BIO DU CHEF	PIEMONAISE DU CHEF (POMMES DE TERRE BIO)	SALADE AUX ASPERGES	GATEAU IRLANDAIS (FROMAGE DE CHÈVRE ET LARDONS)
HAUTS DE CUISSE DE POULET	LASAGNES DE LEGUMES	SAUTE DE VEAU MARENGO	BRANDADE DE CABILLAUD	SHEPHERD'S PIE
NAVETS BIO CAMELISEES	SALADE VERTE	CAROTTES BIO BRAISEES	SALADE VERTE BIO	SALADE VERTE BIO
GOUDA	YAOURT NATURE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	BRIE	
RIZ AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	POIRE BIO	FRUIT DE SAISON	MUFFIN AU CHOCOLAT

Lundi de Pâques

lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
	RILLETES DE POISSONS	ŒUFS BIO MIMOSA	SALADE D'ASPERGES	POTAGE DE LEGUMES BIO DU CHEF
	SAUTE DE BŒUF	BEIGNET DE POISSON	CHILI SIN CARNE	SAUCISSE DE TOULOUSE
	POEELE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	RIZ BIO	LENTILLES BIO
	GOUDA	ASSORTIMENT DE FROMAGES	CANTADOU	CAMEMBERT
	POMMES BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	GATEAU DE SEMOULE	FRUIT DE SAISON BIO

MENU DES ENFANTS

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
COLESLAW BIO	TARTINE DE CHEVRE CHAUD EN SALADE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	CHOU BLANC BIO AUX RAISINS
SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE	ROTI DE PORC A LA CREME	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	PANE DE COLIN	LASAGNES RICOTTA EPINARDS
CHANTENEIGE	BROCOLIS ET PUREE DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS	CAROTTES BIO BRAISEES	SALADE VERTE BIO
CREME CARAMEL	CARPACCIO D'ANANAS	ASSORTIMENT DE FROMAGES	TOMME NOIRE	EMMENTAL
	CUP CAKE CHOCOLAT	COMPOTE POMMES BIO	BANANE	FONDANT AU CHOCOLAT

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
SALADE DE PATES	ENDIVES BIO MIMOLETTE	POIREAUX BIO VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPÉES	POTAGE DE LEGUMES BIO DU CHEF
JAMBON BRAISÉ	STEAK VEGETAL	CERVELAS ALSACIEN	POISSON DU JOUR	BOULETTES DE BŒUF
BROCOLIS BIO	PUREE DE PATATES DOUCES	HARICOTS BEURRE	CŒUR DE BLE	POMMES RISSOLÉES
VACHE QUI RIT	SUISSE SUCRÉ	ASSORTIMENT DE FROMAGES	EDAM	MONTCADI
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	CREME BRULEE	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO



Commission Restaurant :

le Mardi 31 mars 2020 à 17h30

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul