



Menus du 9 mars au 17 avril 2020

RESTAURANT SCOLAIRE SEVIGNE

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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



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



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

Repas végétarien			
lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
POTAGE DE LEGUMES	CHOU FLEUR SAUCE AURORE	SALADE DE RIZ AU THON	CONCOMBRE VINAIGRETTE
PETITS POIS AU JUS	CHIPOLATAS DE VOLAILLE (ORIGINE FRANCE) GRILLEES AUX HERBES	SAUTE DE DINDE (ORIGINE FRANCE) AUX OIGNONS	MAREE DU JOUR
POMMES VAPEUR BIO	CAROTTES BIO BRAISEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES VAPEUR
FROMAGE	SEMOULE	BLE BIO PILAF	COTES DE BLETES BRAISEES
YAOURT AUX FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT	LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien			
lundi 06 avril	mardi 07 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
CELERI RAVE REMOULADE	SALADE AFRICAINE AU SURIMI ET RAISINS	VELOUTE DE CHOU FLEUR	CAROTTES BIO RAPEES
POELEE DE LEGUMES	POULET YASSA	PAELLA	FILET DE POISSON PANE
SEMOULE BIO ET POIS CHICHES SAUCE TOMATE	ET SES LEGUMES	RIZ BIO A L'ESPAGNOLE	HARICOTS BEURRE
FROMAGE	PATES BIO	MELANGE DE LEGUMES DE SAISON	LENTILLES BIO CUISEES
BROWNIES	COMPOTEE DE POMMES BANANES AU MIEL	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS

Repas végétarien			
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CAROTTES BIO RAPEES	SALADE VERTE AUX CROUTONS ET FROMAGE
OMELETTE AUX HERBES	BŒUF (ORIGINE FRANCE) BOURGUIGNON	BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES	FILET DE POISSON PANE
RIZ BIO PILAF	HARICOTS VERTS PERSILLADE	LEGUMES DU TAJINE	BOULGOUR ARLEQUIN SAUCE TOMATE
GRATIN DE LEGUMES	COQUILLETES BIO	SEMOULE BIO	CAROTTES BIO PERSILLEES
MOUSSE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien			
lundi 13 avril	mardi 14 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
	CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE	BETTERAVE VINAIGRETTE
	PIZZA AUX FROMAGES	NOIX DE JOUE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) A L'ANCIENNE	MAREE DU JOUR
	SALADE VERTE	PUREE DE CAROTTES BIO	RIZ PILAF
	COQUILLETES	POMMES SAUTEES	POELEE DE LEGUMES
	PETITS SUISSIS AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien			
lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
RADIS ROSES A LA CROQUE	CONCOMBRE EN SALADE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE FERMIERE (AUX POMMES DE TERRE)
PUREE DE POIS CASSES	COUSCOUS D'AGNEAU	JAMBON BRAISE (ORIGINE FRANCE)	MAREE DU JOUR
POELEE DE LEGUMES BIO	SEMOULE	LENTILLES BIO CUISEES	POELEE DE LEGUMES BIO
FROMAGE	LEGUMES COUSCOUS	CAROTTES BRAISEES	FRITES
GAUFRE CHANTILLY	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AUX FRAMBOISES	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS

Repas végétarien			
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE COMPOSEE
OMELETTE AUX HERBES	CORDON BLEU DE VOLAILLE	MOUSSAKA	MAREE DU JOUR
PETITS POIS AU JUS	BLE BIO	SALADE VERTE	ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO
PATES BIO	EPINARDS A LA CREME	RIZ CREOLE	LEGUMES BLANQUETTE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON

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