



Menus du 6 janvier au 21 février 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE SEVIGNE

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

Produits Bio sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



La Chronique Culinaire

En Janvier,
**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**



Happy tarterie :

En Février,
Quiche Jurassienne

Repas Nouvel An Chinois

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier	lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	VELOUTE DE POTIRON	CELERI RAVE FRAIS VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	NEMS AUX CREVETTES	SALADE VERTE AUX LARDONS	RADIS NOIR A LA CROQUE
NORMANDIN DE VEAU GRILLE	CORDON BLEU	ROTI DE PORC (ORIGINE FRANCE) AU MIEL	POISSON DU MARCHÉ (FRAIS)	CORDON BLEU DE DINDE	RIZ CANTONNAIS (OMELETTE, LÉGUMES, RIZ, ÉPICES)	MOUSSAKA	POISSON DU MARCHÉ (FRAIS)
PETITS POIS AU JUS	PATES BIO	SEMOULE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLADE	GRATIN DE POTIRON	POELEE CHINOISE	BOULGOUR BIO	HARICOTS VERTS PERSILLES
POMMES VAPEUR BIO	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	NAVETS BRAISES	POIS CASSES FACON DU CHEF	PATES BIO	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	YAOURT AUX FRUITS	BLE BIO PILAF
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS 	FRUIT DE SAISON			TARTE AUX POMMES

Repas végétarien

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
BETTERAVE VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE AU MAIS
BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE	EMINCE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) A LA PROVENCALE	POULET ROTI (ORIGINE FRANCE) ET SON JUS	POISSON DU MARCHÉ
PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES BIO BRAISEES	HARICOTS VERTS PERSILLES	POMMES SAUTEES
EPINARDS A LA CREME	RIZ CREOLE	SPAGHETTI BIO AU BEURRE	BROCOLIS
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVE VINAIGRETTE	CŒURS DE PALMIERS EN SALADE	CAROTTES AU CITRON
LEGUMES DU JOUR	BLANQUETTE DE VEAU (ORIGINE FRANCE) A L'ANCIENNE	COTE DE PORC (ORIGINE FRANCE) SAUCE A L'ORANGE	FILET DE POISSON PANE
SEMOULE BIO	RIZ BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE	PRINTANIERE DE LEGUMES
FROMAGE	PUREE DE CELERI	CHOU FLEUR AUX CHAMPIGNONS	SEMOULE BIO
ANANAS CAMELISE	FRUIT DE SAISON	CREME CAMEL	CLAFOUTIS


Repas végétarien

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
CONCOMBRE BULGARE	VELOUTE DE POIREAUX	POTAGE À LA TOMATE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE
PUREE DE POTIRON	ESCALOPE DE DINDE (ORIGINE FRANCE) A LA CREME	STEAK HACHE (ORIGINE FRANCE) GRILLE	FILET DE POISSON PANE
LENTILLES CUISINEES	POMMES RISSOLEES	RIZ BIO PILAF	POELEE DE CELERI RAVE
FROMAGE	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	EPINARDS A LA CREME	POMMES SAUTEES
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME AU CHOCOLAT

Repas végétarien

lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE RIZ AU THON	PATE DE CAMPAGNE	CONCOMBRE A LA MENTHE
NUGGET'S VEGETAL	CHIPOLATAS (ORIGINE FRANCE) GRILLEES AUX HERBES	SAUTE DE DINDE (ORIGINE FRANCE) GRAND MERE	MAREE DU JOUR
PATES BIO	PUREE DE CAROTTES BIO	HARICOTS VERTS PERSILLES	BOULGOUR PILAF
POELEE DE LEGUMES	SEMOULE BIO	SPAGHETTI BIO AU BEURRE	GRATIN DE LEGUMES BIO
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX PRUNEAUX	MUFFINS AUX PEPITES DE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
SALADE DE CŒURS DE PALMIERS VINAIGRETTE BALSAMIQUE	POTAGE DE LEGUMES	SAUCISSON ET BEURRE	SALADE D'ENDIVE AUX POMMES FRUIT
PANE AU FROMAGE	ROTI DE PORC (ORIGINE FRANCE) JUS AU ROMARIN	ROTI DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)	POISSON DU MARCHÉ (FRAIS)
COQUILLETES BIO AU BEURRE	GRATIN DE BROCOLIS	POELEE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE
POELEE DE LEGUMES	BLE PILAF	FLAGEOLETS	EPINARDS BECHAMEL
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CREPES 

Fêtons la Chandeleur !

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