

la villedieu du clain

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
Tomates , Vinaigrette	Salade de lentilles BIO à l'échalote	Rillettes de colin MSC	Salade de riz, maïs et œufs durs , Vinaigrette	Concombres sauce bulgare
Sauté de porc , Sauce curry coco	Gratiné de la mer au colin MSC	Saucisse de volaille	Cordon bleu végétarien	Pasta party bolognaise au boeuf BIO
Flageolets à l'ail	Ratatouille BIO du chef	Pommes de terre au four	Haricots verts BIO	Salade verte , Vinaigrette balsamique Spaghetti BIO
Yaourt BIO à la vanille	Mimolette	Tomme blanche	Saint Paulin	Bûchette au lait mélange
Compote	Crumble de fruits rouges	Fruit de saison	Pomme BIO au four	Cône glacé

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 10 000 300,00 € - RCS Lille Métropole 477 191 210 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

la villedieu du clain

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Taboulé (semoule HVE)	Concombres BIO , La Verde	Betteraves	Salade espagnole	Saucisson à l'ail
Sauté de dinde BIO , Sauce forestière	Bruschetta à la tomate, à la mozzarella et au basilic	Saucisse de volaille	Boulettes au bœuf BIO	Colin MSC meunière
Poêlée de poivrons et courgettes BIO	Salade verte , Vinaigrette balsamique	Ecrasé de pommes terre du chef à l'ail	Brunoise de légumes Riz BIO	Gratin d'épinards bio
Emmental	Camembert BIO	Brie	Yaourt local au lait fermier sucré BIO	Tomme noire
Pot de glace	Yaourt BIO LOCAL aux fruits	Liégeois à la vanille du chef	Fruit de saison	Salade de fruits du chef

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 477 181 210 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

la villedieu du clain

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	HALLOWEEN Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
Coleslaw purple (carotte BIO et chou rouge BIO)	Focaccia au Brie	Salade de haricots verts	Oeuf dur à la mayonnaise et à la betterave	Entrée
Chili sin carne pois BIO	Blé Bio à la volaille et au parmesan AOP façon risotto	Hachis Parmentier du chef	Hot Doigt (Hot Dog Halloween) , Sauce tomate et cornichon	Plat principal
Riz BIO pilaf	Purée de potimarron BIO	Salade verte , Vinaigrette balsamique	Frites fraîches	
Fromage blanc nature	Saint Paulin	Gouda	Yaourt BIO LOCAL aux fruits	Produit laitier
Ile flottante	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Cupcake monstrueux à la confiture d'abricot	Dessert

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ap. Restauration S.A.S. au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Lille Métropole 477 191 210 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59273 Mons en Baroeul