

Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLEGOUGE

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).



Légende :
Produits Bio

Produits Labellisés



API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC



jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
MELON	SALADE DE RIZ BIO (MAÏS, FROMAGE, TOMATE)
BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATES	FILET DE HOKI PANÉ
POMMES DE TERRE VAPEUR	RATATOUILLE
GLACE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
MELON	FEUILLETÉ AU FROMAGE	TOMATE BIO AUX DÉS DE FROMAGE	CALAMARS
TORTILLA AUX POMMES DE TERRE	SAUTÉ DE BOEUF THAÏ	POULET RÔTI	COURGETTES BIO BRAISÉES
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE	POMMES RISSOLÉES	FROMAGE
YAOURT BIO SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX FRUITS

Repas végétarien

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
CONCOMBRE BIO BULGARE	TOMATE ET FÊTA AOP	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	TAGLIATELLES
STEAK HACHÉ DE BOEUF GRILLÉ	ROUGAIL DE SAUCISSES	QUICHE AU FROMAGE	AU SAUMON
HARICOTS VERTS	RIZ BIO	SALADE VERTE	FROMAGE
FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET FROMAGE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON
PIZZA AUX FROMAGES	PETIT SALÉ	PÂTES À L'ESPAGNOLE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
SALADE VERTE	LENTILLES	ET FROMAGE RÂPÉ	ÉPINARDS BÉCHAMEL
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO

Repas végétarien

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	SALADE VERTE BIO AU MAÏS ET FROMAGE	TOMATE BIO MOZZARELLA AU BASILIC	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
POMMES RISSOLÉES	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	ESCALOPE DE VOLAILLE	FILET DE POISSON AU BASILIC
FROMAGE		HARICOTS PLATS AU BEURRE	COEUR DE BLÉ PILAF
GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	PÂTISSERIE DU CHEF (FÊTONS LES ANNIVERSAIRES !)	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
SALADE COLESLAW	TOMATE MOZZARELLA	ROSETTE ET BEURRE	RADIS ROSES AU BEURRE
PÂTES BIO AUX LÉGUMES	RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	HACHIS PARMENTIER	BLANQUETTE DE POISSON
SAUCE FROMAGÈRE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SALADE VERTE	SEMOULE BIO ET BRUNOISE
FRUIT DE SAISON BIO	CLAFOUTIS DU CHEF (FÊTONS LES ANNIVERSAIRES !)	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

ANIMATION BASQUE

Repas végétarien

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	SALADE DE PÂTES TRICOLORS AUX DÉS DE FROMAGE	PASTÈQUE	POISSON DU JOUR
POULET BASQUAISE	RÔTI DE VEAU	HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN	CAROTTES BIO VICHY
RIZ BIO CRÉOLE	DUO AUBERGINE ET COURGETTE	SALADE VERTE BIO	FROMAGE
GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	GLACE

Repas végétarien

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
PÊCHE AU THON	CHOU CHINOIS AU SURIMI	CONCOMBRE BIO AU MAÏS ET FROMAGE	SALADE MIMOSA
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	PÂTES BIO CARBONARA	CHILI SIN CARNE	POISSON DU JOUR
PETITS POIS ET CAROTTES	ET FROMAGE RÂPÉ	RIZ BIO	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
PETITS SUISSES SUCRÉS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ AU CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.