

Menus scolaires - Ville de Feignies

Menu du Lundi 2 Novembre au Vendredi 6 Novembre

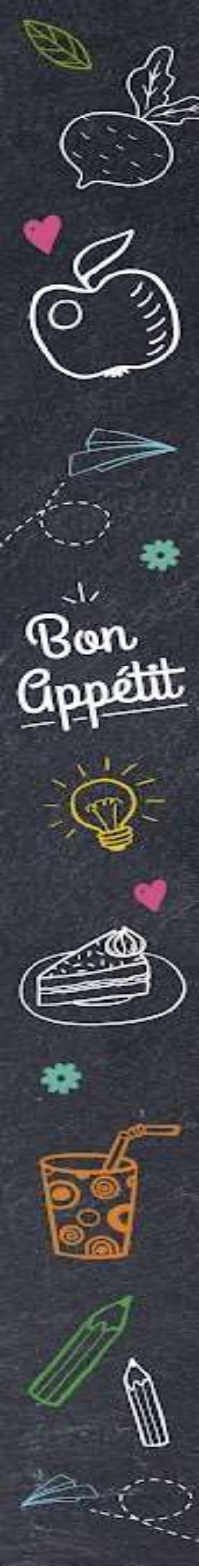
REPAS A THÈME : CH'TI !

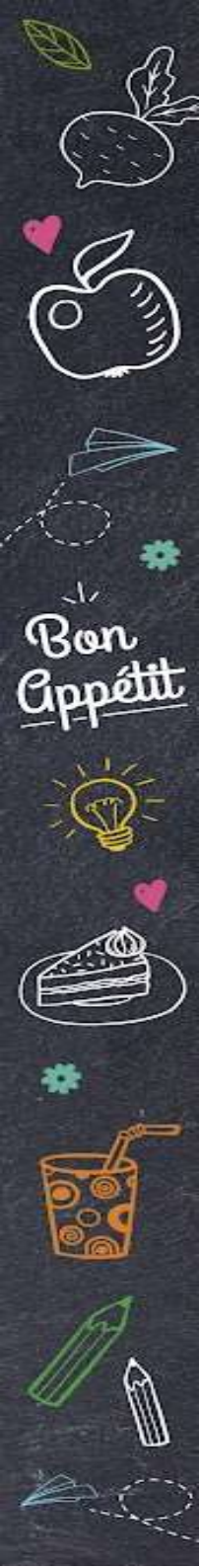
Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
 Velouté aux carottes	 Mélange de salades, Vinaigrette, Croûtons	 Potage aux endives	 Macédoine de légumes	 Mini pizza
Sauce Carbonara (Lardons CE2)	 Chili sin carne aux pois BIO	Carbonade flamande (boeuf local)	Sauté de dinde BIO Sauce forestière	Poisson frais du moment Sauce citron
 Macaroni BIO	 Riz BIO créole	 Pommes de terre grenailles rôties au thym et à l'ail  Salade verte	 Purée de pommes de terre  Haricots verts BIO	 Semoule BIO  Poêlée méridionale
Saint Paulin	Vache qui rit BIO	 Toast au Maroilles AOP	Emmental BIO	Tomme blanche
 Fruit HVE de saison	 Yaourt aromatisé	 Tarte au sucre	Liégeois au chocolat	 Fruit BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.





Menus scolaires - Ville de Feignies

Menu du Lundi 9 Novembre au Vendredi 13 Novembre

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
 Carottes râpées BIO	 Potage de légumes	 Velouté de potiron	 Céleri rave aux pommes
Sauté de poulet BIO, Sauce curry	Fish burger	 Omelette BIO fromagère	Colombo de bœuf
 Penne BIO  Ratatouille BIO du chef	Frites fraîches locales  Salade verte, Vinaigrette	 Gnocchi, Sauce Napolitaine  Brocolis BIO à l'ail	 Riz Bio tomates  Carottes braisées locales
 Yaourt nature BIO	Gouda	Brie	Mimolette
 Compote de pommes BIO	Brownie aux noix du chef	 Fruit BIO de saison	 Crème dessert BIO à la vanille

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus scolaires - Ville de Feignies

Menu du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Samoussas aux légumes	 Salade de haricots verts Bio	 Bouillon de vermicelles	 Coleslaw BIO	 Crème de céleri
 Galette boulgour, épeautre BIO , Sauce tomate basilic	 Waterzoï de poulet	Sauté de veau VVF Sauce chasseur	Filet de colin MSC Façon colombo	Lasagnes à la bolognaise
 Semoule BIO  Légumes de couscous	 Pommes de terre vapeur locales  Julienne de légumes	 Riz BIO  Poêlée champêtre	 Coquillettes BIO  Courgettes braisées	 Salade verte
Coulommiers	Chanteneige BIO	 Yaourt nature BIO	Mimolette	Bûchette au lait mélange
 Ananas	 Cake au Spéculoos	 Fruit de saison BIO	 Fromage blanc BIO à la cassonade	Crème dessert au chocolat

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 : 477 181 010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus scolaires - Ville de Feignies

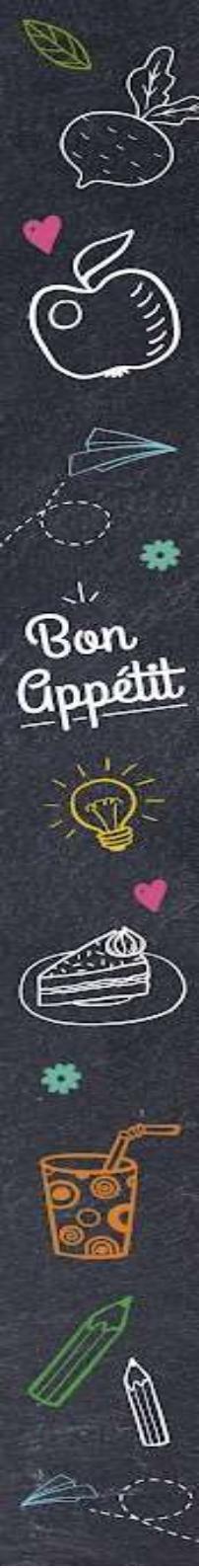
Menu du Lundi 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
 Chiffonnade de batavia au maïs, Vinaigrette	Cervelas (viande française) Cornichon	Velouté de champignons	 Macédoine de légumes	 Potage de légumes
Paella au poulet bio	Sauté de boeuf (régional) Sauce au paprika	Parmentier de colin MSC	 Assiette kebab végétal	Chipolata aux herbes
 Riz BIO	 Torsades BIO  Poêlée chinoise	 Salade verte, Vinaigrette	 Frites fraîches locales Pomme de terre locale campagnarde  Mélange de crudités Sauce Tzatziki	 Purée de pommes de terre  Compote de pommes BIO du chef
Saint Paulin	Vache qui rit BIO	Édam	Tomme blanche	 Yaourt nature BIO
 Suisse fruité	 Fruit de saison	 Cake au citron	 Fromage blanc BIO au miel	 Fruit de saison BIO

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



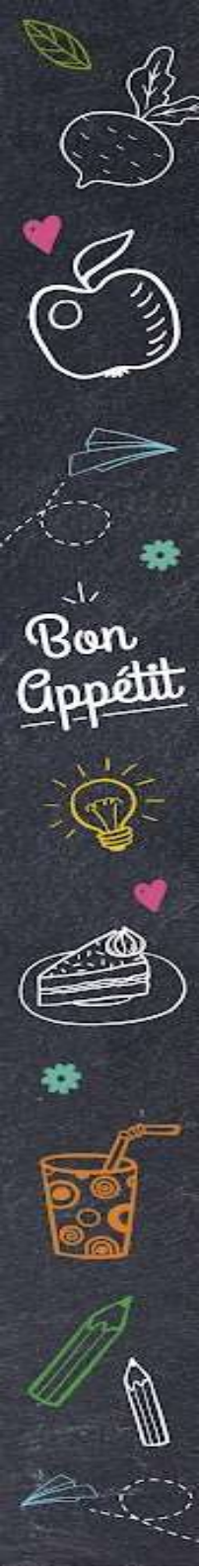
Menus scolaires - Ville de Feignies

Menu du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

Lundi 30 Novembre	Mardi 1 Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
 Chou-fleur BIO Sauce cocktail	 Soupe à l'oignon	 Céleri rave en rémoulade au curry	Crêpe au fromage	 Betteraves
 Tartiflette (lardons CE2)	Gratiné de la mer au colin MSC	Goulash à la Hongroise	 Bolognaise de pois BIO	Pizza au jambon et au fromage
 Salade verte, Vinaigrette à la ciboulette	 Riz BIO  Poêlée de légumes d'Hiver	Pommes noisettes  Haricots verts BIO	 Torti BIO	 Salade verte
Gouda	 Yaourt nature BIO	Tomme noire	Brie	Emmental BIO
Liégeois à la vanille	 Fruit de saison	 Compote de pommes BIO	 Fruit de saison BIO	 Clafoutis aux pommes

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Menus scolaires - Ville de Feignies

Menu du Lundi 7 Décembre au Vendredi 11 Décembre

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Salade fromagère, Vinaigrette	 Betteraves BIO au maïs Vinaigrette	 Velouté de navets	 Carottes râpées locales Vinaigrette façon Maltaise	 Velouté de poireaux
Colin MSC meunière Sauce Tartare	Sauté de poulet BIO Sauce orientale	Bruschetta Savoyarde	 Nuggets végétariens Sauce cocktail	Paupiette à la dinde Sauce chasseur
 Pommes de terre locales persillées  Brocolis BIO gratinés	 Semoule BIO  Carottes BIO braisées	 Salade verte	 Petits pois au jus  Frites fraîches locales Potatoes	 Poêlée de légumes  Riz Bio créole
Vache qui rit BIO	 Yaourt nature BIO	Tomme blanche	Mimolette	Saint Paulin
 Crème dessert au caramel	 Fruit de saison BIO	 Fromage blanc BIO à la cassonade	Cake marbré au chocolat du chef	 Fruit de saison BIO

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus scolaires - Ville de Feignies

Menu du Lundi 14 Décembre au Vendredi 18 Décembre

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Repas de Noël	
			Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
 Carottes et chou blanc façon Coleslaw	 Potage de légumes	 Taboulé (semoule HVE) Vinaigrette	Entrée	 Potage de panais
Bolognaise au boeuf BIO	 Omelette BIO , Sauce aux oignons rouges	Poisson frais du moment Sauce citron	Repas de Noël !	Cordon bleu de dinde Sauce Napolitaine
 Penne BIO	 Pommes de terre locales persillées  Petits pois et carottes	 Riz BIO  Épinards à la crème		 Purée de carottes
Emmental BIO	 Yaourt nature BIO	Édam		Mimolette
 Yaourt aromatisé	 Fruit de saison	 Flan nappé au caramel	Dessert	 Fruit de saison BIO

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

