

api



# ETABLISSEMENT LES MARISTES



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



MENU VÉGÉTARIEN  
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LOCAUX

MENU CONSEIL DIET

lundi 22 avril

mardi 23 avril

mercredi 24 avril

jeudi 25 avril

vendredi 26 avril

OEUF DUR MAYONNAISE

SAMOSSA

CHOU CHINOIS VINAIGRETTE

CÉLERI RÉMOULADE

SALADE DE BROCOLIS ET MAIS  
ET THON

RILLETTE DE THON ET TOAST

BETTERAVES VINAIGRETTE

SURIMI MAYONNAISE

CAROTTES RÂPÉES LOCALES  
VINAIGRETTE



MACÉDOINE MAYONNAISE

POTAGE CULTIVATEUR

RADIS ET BEURRE

POTAGE ESSAU

VELOUTÉ DE POIREAUX POMME  
DE TERRE

RADIS ET BEURRE

PETIT SALÉ

SAUTÉ DE POULET LOCAL AU  
PESTO DE NOIX



STEAK HACHÉ AUX OIGNONS

FILET DE LIEU MSC SAUCE À  
L'OSEILLE



FILET DE COLIN MSC GRILLÉ



FILET DE MERLU MSC À  
L'ANETH



OMELETTE CIBOULETTE



CROQUE MONSIEUR

CUISSE DE POULET LOCAL RÔTI



SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA  
MOUTARDE



LENTILLES

BOULGOUR

COQUILLETES

RIZ PILAF

BLÉ

CAROTTES LOCALES  
PERSILLÉES



BROCOLIS AUX OIGNONS

GRATIN DE CHOU-FLEUR

FONDUE DE POIREAUX

COURGETTES BRAISÉES

FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX

LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL

BEIGNET AU CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON

POMME LOCALE



COMPOTE DE POMMES

COMPOTE

FRUIT DE SAISON

ABRICOTS AU SIROP

CRÈME DESSERT PRALINÉ

FLAN PATISSIER

POIRE

SALADE DE FRUITS

CHOUX À LA CRÈME

CROISSILLON AUX ABRICOTS

FRUIT DE SAISON

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES

Réassort possible en fonction d'une variation d'effectif

API RESTAURATION, S.A. à Direcc'aire et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue de Pt Pierre VELLAS 59100 TOULOUZE



**MENU VÉGÉTARIEN**  
**PÊCHE DURABLE**



**PRODUITS LOCAUX**

**MENU CONSEIL DIET**

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<b>SALADE DE TOMATES ET FÊTA</b>	<b>CRÊPE AU JAMBON</b>		<b>COLESLAW LOCAL</b>	<b>CROISSILLON AU FROMAGE</b>
<b>SALADE DE CONCOMBRE VINAIGRETTE</b>	<b>RADIS ET BEURRE</b>		<b>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</b>	<b>OEUFS MIMOSA</b>
<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES LOCAL VINAIGRETTE</b>		<b>SALADE DE RIZ</b>	<b>SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE</b>
<b>BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE</b>	<b>SAUTÉ DE POULET LOCAL</b>		<b>POISSON MEUNIÈRE MSC</b>	<b>CHIPOLATA LOCALE</b>
<b>DOS DE COLIN MSC CRÉMEUX</b>	<b>TARTE TOMATES CHÈVRE</b>		<b>NEMS DE POULET</b>	<b>OMELETTE AUX HERBES</b>
<b>SEMOULE</b>	<b>Frites</b>		<b>RIZ</b>	<b>ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE LOCAL</b>
<b>GRATIN DE CHOU FLEUR</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>		<b>SALADE VERTE</b>	<b>BROCOLIS</b>
<b>FROMAGES &amp; LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>RIZ AU LAIT</b>	<b>PETIT SUISSE AUX FRUITS</b>		<b>GAUFRE</b>	<b>CREME CARAMEL</b>
<b>BANANE</b>	<b>KIWI</b>		<b>COMPOTE POMME FRUITS ROUGES</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</b>
<b>POMME LOCALE</b>	<b>CHAUSSON AUX POMMES</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				





# ETABLISSEMENT LES MARISTES

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



**MENU VÉGÉTARIEN**  
**PÊCHE DURABLE**



**PRODUITS LOCAUX**

**MENU CONSEIL DIET**

lundi 06 mai		mardi 07 mai		mercredi 08 mai		jeudi 09 mai		vendredi 10 mai	
<b>CONCOMBRE TZATSIKI</b>	<b>CHAMPIGNON À LA GRECQUE</b>								
<b>SALADE DE TOMATES</b>	<b>RADIS BEURRE</b>								
<b>SURIMI MAYONNAISE</b>	<b>SALADE POIS CASSÉS</b>								
<b>SAUCE BOLOGNAISE</b>	<b>PAUPIETTES DE VEAU AU JUS</b>								
<b>RÔTI DE PORC</b>	<b>CALAMARS À LA SEITTOISE</b>								
<b>TAGLIATELLES</b>	<b>POMMES VAPEUR</b>								
<b>SALADE VERTE</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>								
<b>FROMAGES &amp; LAITAGES AU CHOIX</b>									
<b>ÉCLAIR CHOCOLAT</b>	<b>BANANE</b>								
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE POMME</b>								
<b>POMME LOCALE</b>	<b>BEIGNET À LA POMME</b>								
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>									

Réassort possible en fonction d'une variation d'effectif



# ETABLISSEMENT LES MARISTES

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.










MENU VÉGÉTARIEN  
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LOCAUX

MENU CONSEIL DIET

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
<b>PÂTE DE CAMPAGNE</b>	<b>SALADE D'HARICOTS VERT AUX ÉCHALOTES</b>	<b>SALADE DE BROCOLIS</b>	<b>SALADE DE TOMATES MAIS ET CROUTONS</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE</b> 
<b>SAUCISSON</b>	<b>PÊCHE AU THON</b>	<b>SALADE DE MUSEAU</b>	<b>RADIS ET BEURRE</b>	<b>SALADE DE CONCOMBRE</b>
<b>SALADE DE TOMATES ÉCHALOTES</b>	<b>GASPACHO DE PETITS POIS À LA MENTHE</b>	<b>ACCRAS DE MORUE</b>	<b>TRANCHE DE MELON</b>	<b>FEUILLETE AU FROMAGE</b>
<b>ROTI DE BOEUF</b>	<b>HAMBURGER</b>	<b>ROUGAIL SAUCISSE LOCALE</b> 	<b>PIZZA ROYALE</b>	<b>BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE</b>
<b>BOUCHÉE À LA REINE AU POISSON</b>	<b>OMELETTE FINES HERBES</b> 	<b>CUISSE DE POULET LOCALE ROTIE</b> 	<b>CHILI SIN CARNE</b> 	<b>FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA</b> 
<b>FLAGEOLETS</b>	<b>FRITES</b>	<b>BOULGOUR</b>	<b>RIZ + SAUCE TOMATE</b>	<b>SEMOULE</b>
<b>GRATIN DE CHOU FLEUR</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>LÉGUMES BASQUAISE</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>
<b>FROMAGES &amp; LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>DONUTS</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>PÊCHE AU SIROP</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>CRÈME DESSERT VANILLE</b>	<b>BANANE</b>	<b>KIWI</b>	<b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>LIÉGEOIS VANILLE</b>
<b>POMME LOCALE</b> 	<b>ANANAS FRAIS</b>	<b>BROWNIE CHOCOLAT</b>	<b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>COMPOTE DE POMMES FRAISES</b>
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				

Réassort possible en fonction d'une variation d'effectif

api



Bon Appétit



# ETABLISSEMENT LES MARISTES

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



MENU VÉGÉTARIEN  
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LOCAUX

MENU CONSEIL DIET

	lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	GUACAMOLE ET TORTILLA	SALADE DU CHEF	SALADE GRECQUE	OEUF MAYONNAISE	
	CHOU CHINOIS ÉMINCÉ	POIREAUX VINAIGRETTE	MELON	CAROTTES RÂPÉES LOCALES AUX RAISINS	
	ARTICHAUT EN VINAIGRETTE	TABOULÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE	TARTE SAUMON CIBOULETTE	
	SAUCE PIZZAIOLO	JAMBON GRILLÉ	ROUGAIL DE POISSON MSC	CUISSE DE POULET LOCALE AUX HERBES	
	ESCALOPE DE DINDE SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE	CANNELONI BOEUF	OMELETTE CIBOULETTE	DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON	
	GNOCCHI	TORTI	RIZ	COQUILLETES	
	BROCOLIS	JARDINIÈRE DE LEGUMES	RATATOUILLE	EPINARDS AU CURRY	
<b>FROMAGES &amp; LAITAGES AU CHOIX</b>					
	FLAN AU CARMEL	LIÉGEOIS CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT	KIWIS	
	TIMBALLE GLACÉE	ABRICOT À LA VANILLE	COMPOTE POMME VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	
	FRUIT DE SAISON	BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>					

Réassort possible en fonction d'une variation d'effectif

api

COMPTABILITÉ



Bon Appétit

