ETABLISSEMENT LES MARISTES

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
MENU CONSEIL DE LA DIET
DESSERTS DU CHEF

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES LOCALES AUX RAISINS	ROSETTE DE LYON CORNICHON	QUICHE AU FROMAGE	CROISSILLON AU FROMAGE
PÊCHE AU THON	SALADE COMPOSÉE	POIREAUX VINAIGRETTE	ACCRAS DE MORUE	OEUFS MIMOSA
VELOUTÉ POIREAUX POMME DE TERRE	VÉLOUTÉ DE POIS CASSÉ	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE POTIRON	BOUILLON VERMICELLE
CUISSE DE POULET	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	NUGGETS DE POULET SAUCE TARTARE	MARMITTE DE POISSON MSC	SAUCISSE DE TOULOUSE
DOS DE COLIN MSC CRÉMEUX	OMELETTE AU FROMAGE	POISSON DE JOUR	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	POISSON MSC À LA BORDELAISE
FRITES	RIZ	SALSIFIS	BOULGOUR	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
SALADE VERTE	WOK DE LÉGUMES	TORTI	GRATIN DE CHOU FLEUR	BROCOLIS
FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX				
MANDARINE	DONUTS	KIWIS	LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL	CREME CARAMEL
BAR BRETONNE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC STRACCIATELA	ÉCLAIR VANILLE	TARTE AUX FRUITS
LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	TROPÉZIENNE	BANANE	FRUIT DE SAISON
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

ETABLISSEMENT LES MARISTES

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
MENU CONSEIL DE LA DIET
DESSERTS DU CHEF

lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
SURIMI SAUCE COCKTAIL PÂTÉ DE CAMPAGNE VELOUTÉ CRECY	CHAMPIGNON À LA GRECQUE RADIS BEURRE POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉ)	RILLETTE DE PORC SALADE DE CHOU FLEUR VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	SALADE FAÇON CAESAR OEUF DUR MAYONNAISE CRÈME DE NAVETS	1/2 POMELOS RADIS AU BEURRE VELOUTÉ DE POTIRON
WOK DE BOEUF SAUCE CARBONARA	PAUPIETTES DE VEAU AU JUS CALAMARS À LA ROMAINE	PILONS DE POULET TEX MEX POISSON DU JOUR	BRANDADE DE POISSON MSC HOT DOG	CHIPOLATAS FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE
TAGLIATELLES SALSIFIS	FRITES HARICOTS VERTS	CHOUX DE BRUXELLES AUX LARDONS SEMOULE AU JUS	SALADE VERTE COQUILLETTES	CAROTTES PERSILLÉES PURÉE DE POMME DE TERRE
FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX				
ÉCLAIR AU CHOCOLAT COMPOTE DE POMME POMME	BANANE CLAFOUTIS AUX FRUITS FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON	ILE FLOTTANTE PECHE AU SIROP KIWIS	CLÉMENTINES COMPOTE FRAISE LIEGEOIS VARIES	DONUTS FRUIT DE SAISON CRÈME PRALINÉ
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

ETABLISSEMENT LES MARISTES

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
MENU CONSEIL DE LA DIET
DESSERTS DU CHEF

lundi 11 mars	mardi 12 mars Animation star : Mexique	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
SALADE COMPOSÉE COLESLAW SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE	SALADE MEXICAINE SALADE DE POIVRONS CUITS VELOUTÉ DUBARRY	PÊCHE AU THON SAUCISSON SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ	BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE DE COEIUR DE PALMIER VELOUTÉ DE POTIMARRON	PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUCISSON À L'AIL VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
SAUCE BOLOGNAISE VIENNOISE DE VOLAILLE	WINGS TEX MEX OMELETTE FINES HERBES	CÔTE DE PORC CUISSE DE POULET ROTIE	BLANQUETTE DE COLIN PIZZA REGINA	BOULETTES FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA
PÂTES SALADE VERTE	POÉLÉE DE LÉGUMES FRITES	BLÉ AU BEURRE GRATIN DE CHOU FLEUR	RIZ ÉPINARDS	SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX				
ANANAS MOUSSE AU CHOCOLAT KIWIS	CHURROS COMPOTE D'ANANAS À LA MENTHE FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL FRUIT DE SAISON BROWNIE CHOCOLAT	POMME COMPOTE DE POMME TARTE AUX POMMES	MUFFIN AU CHOCOLAT CLÉMENTINES PÊCHE AU SIROP
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

ETABLISSEMENT LES MARISTES

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
MENU CONSEIL DE LA DIET
DESSERTS DU CHEF

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
RADIS ET BEURRE SALADE COMPOSÉE VELOUTÉ CRECY	PÂTÉ DE CAMPAGNE CHOU CHINOIS ÉMINCÉ CONSOMMÉ VERMICELLE	SALADE DU CHEF POIREAUX VINAIGRETTE VELOUTÉ DE POTIRON	PIZZA SALADE D'HARICOTS VERTS VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	OEUF MAYONNAISE CAROTTES AUX RAISINS VELOUTÉ DE CRESSON
RÔTI DE BOEUF PAVÉ FROMAGER	SAUCE FROMAGÈRE COTE DE PORC CHARCUTIERE	LIEU MSC SAUCE HOLLANDAISE CANNELLONI BOEUF	POISSON PANÉ OMELETTE CIBOULETTE	CUISSE DE POULET AUX HERBES POISSON MSC SAUCE À L'ANETH
FRITES HARICOTS VERTS	GNOCCHI BROCOLIS	TORTI JARDINIÈRE DE LEGUMES	BUTTERNUT ROTI RIZ	COQUILLETTES BROCOLIS
FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX				
PETIT SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON GATEAU BASQUE	ANANAS LIEGEOIS CAFE QUATRE QUART	BANANE AU CHOCOLAT ABRICOT À LA VANILLE FRUIT DE SAISON	CLÉMENTINE COMPOTE POMME VANILLE MOUSSE AU CHOCOLAT	KIWIS COMPOTE DE FRUITS ECLAIR AU CHOCOLAT
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

ETABLISSEMENT LES MARISTES

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
MENU CONSEIL DE LA DIET
DESSERTS DU CHEF

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE COMPOSÉE COLESLAW VELOUTÉ DE CAROTTES	BETTERAVE VINAIGRETTE PÊCHE AU THON VELOUTÉ D'ENDIVES	CÉLÉRI RÉMOULADE SALADE DE POMME DE TERRE VELOUTÉ DE LÉGUMES	CROISSILLON AU FROMAGE SALADE VERTE COMPOSÉE VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	1/2 PAMPLEMOUSSE SALADE D'ARTICHAUTS VELOUTÉ DE POIREAUX
CORDON BLEU FALAFELS	RÔTI DE PORC À L'ÉCHINE AU MIEL PIZZA AU FROMAGE	BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE CROQUE MONSIEUR	POISSON MSC MEUNIÈRE ET CITRON SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	FILET DE COLIN MSC GRILLÉ BOULETTE D'AGNEAU
HARICOTS VERTS FRITES	FLAGEOLETS CAROTTES PERSILLÉES	SEMOULE GRATIN DE CHOU-FLEUR	BLETTES AU JUS PÂTES	RIZ POELÉE DE LÉGUMES
FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX				
LIÉGEOIS FAR BRETON POIRE	GATEAU BASQUE ILE FLOTTANTE KIWIS	FRUIT DE SAISON ABRICOTS AU SIROP CHOUX À LA CRÈME	POMME COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON FLAN PATISSIER COMPOTE DE POMMES
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole: 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

ETABLISSEMENT LES MARISTES

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
MENU CONSEIL DE LA DIET
DESSERTS DU CHEF

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	CHAMPIGONS À LA GRECQUE RADIS ET BEURRE SOUPE DE POISSON	SAUCISSON ET CORNICHON CÉLERI RÂPÉ SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	SALADE COMPOSÉE (CROUTONS FROMAGE MAÏS) 1/2 POMELOS ET SUCRE VELOUTÉ DE CAROTTES	CAROTTES RÂPÉES CÉLERI AUX POMMES VELOUTÉ DE POIS CASSÉS
	BLANQUETTE DE DINDE OMELETTE AU FROMAGE	STEAK HACHÉ ÉCHALOTE DOS MERLU NORMANDE	CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE ENDIVES AU JAMBON	BOLOGNAISE AU THON MSC ESCALOPE DE DINDE
	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE FONDUE DE POIREAUX	SEMOULE AU JUS FENOUIL	RIZ ÉPINARDS	COQUILLETTES HARICOTS PLATS SAUTÉS
FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX				
	ÉCLAIR AU CHOCOLAT SALADE DE FRUITS LIÉGEOIS VANILLE	CHOU À LA CRÈME CLÉMENTINE COMPOTE POMME POIRE	COMPOTE POMME ABRICOTS MUFFIN FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON FLAN NAPPÉ CARAMEL
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE