



Déjeuner Maristes

Menus conseil Diet				
lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Oeuf mimosa	Potage de légumes	Feuilleté jambon emmental	Céleri rémoulade	Coleslaw
Salade verte emmental	Macédoine vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de champignons	Salade de pois chiches
Haricots beurre persil vinaigrette échalote	Tzatziki à la betterave	Piémontaise	Taboulé de radis	Salade de riz maïs & ciboulette
Sauté de poulet aux olives	Escalope viennoise	Rôti de dinde sauce crème	Steak haché grillé	Fish and chips
Filet de lieu MSC à la dieppoise	Falafel sauc tahini au fromage blanc	Filet de hoki MSC sauce forestière	Marmite du pêcheur au colin MSC	Chipolatas
Semoule HVE au beurre	Haricots verts à l'ail	Tortis	Brocolis gratinés	Frites
Endives braisées	Riz pilaf	Chou-fleur rôti au paprika	Boulgour	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Compote de fruit	Fromage blanc au spéculos	Fruit de saison	Quatre quart	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat
Gauffre au sucre	Liégeois	Pêche au sirop	Salade de fruit	Semoule au caramel

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 51300 TOULOUSE

PRODUITS BIO
 REPAS VÉGÉTARIEN

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

ETRES AUBATION S.A. a Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre Veltrop - F-59650 Vieux-les-Mines - France - Tél : 03 20 33 31 30



Déjeuner Maristes

Menus conseil Diet				
lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
FÉRIÉ	Salade de concombre	Salade d'haricots rouges	Chou blanc et fromage blanc au curry	Radis rose
	Pâté de campagne & cornichon	Salade verte vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Chou fleur mimosa
	Taboulé	Salade de riz aux asperges & oeuf dur	Crêpe au fromage	Demi pomelos
	Cheeseburger	Escalope de porc sauce louisiane	Filet de hoki MSC aux épices	Filet de lieu MSC sauce crème
	Omelette	Beignet de poisson MSC sauce tartare	Tortellini ricotta épinards	Sauté de volaille
	Frites	Chou-fleur en gratin	Blé à la tomate	Petit pois aux oignons
	Céleri rôti	Coquillettes HVE	Salade verte	Pomme vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Laitage	Laitage	Laitage	laitage
	Fruit de saison	Tarte au flan	Eclair au chocolat	Fruit de saison
	Compote de fruit	Salade de fruit	Fruit de saison	Poire au sirop
	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Liégeois vanille	Flan nappé caramel

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 51300 TOULOUSE

PRODUITS BIO
 REPAS VÉGÉTARIEN

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Déjeuner Maristes

Menus conseil Diet				
lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Salade de pâtes	Betterave vinaigrette	Carottes râpées citron	Concombre aux d's de brebis vinaigrette	Salade de lentilles vinaigrette
Saucisson à l'ail & cornichon	Wrap	Terrine de poisson	Taboulé	Oeuf Mayonnaise
Salade verte vinaigrette	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Chou rouge aux pommes	Salade de maïs et thon
Cuisse de poulet mariné	Filet de hoki MSC sauce nantua	Cordon bleu	Bolognaise	Escalope de dinde sauce miel moutarde
Fricassé de poisson MSC gratinée	Chipolatas aux herbes	Boulettes thai	Poisson pané	Calamar à la romaine
Haricots plats en persillade	Ecrasé de pomme de terre	Brocolis	Tortis HVE	Epinards fondants
Semoule HVE	Carottes braisées	Blé à la tomate	Salade verte	Riz créole
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de saison	Compote de fruit	Fruit de saison	Abricot au sirop	Salade de fruit
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison
Cocktail de fruits	Beignet au chocolat	Liégeois	Quatre quart	Tarte aux pommes

PRODUITS BIO
 REPAS VÉGÉTARIEN

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.