

Déjeuner Maristes



api
concepteurs Chefs

Menus conseil Diet				
lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Céleri rémoulade	Salade de concombre	Salade d'haricots rouges	Chou blanc et fromage blanc au curry	<p>FÉRIÉ</p> <p>MAI FÊTE DE LA VICTOIRE DE 1945</p>
Champignons à la grecque	Pâté de campagne & cornichon	Salade verte vinaigrette	Poireaux vinaigrette	
Friand au fromage	Taboulé	Salade de riz aux asperges & oeuf dur	Crêpe au fromage	
Rougail saucisse	Cheeseburger	Escalope de porc sauce louisiane	Filet de hoki MSC aux épices	
Dos de colin MSC façon blanquette	Omelette	Beignet de poisson MSC sauce tartare	Tortellini ricotta épinards	
Carottes braisées	Frites	Chou-fleur en gratin	Blé à la tomate	
Riz Pilaf au thym	Céleri rôti	Coquillettes HVE	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	
Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au flan	Eclair au chocolat	
Mousse chocolat	Compote de fruit	Salade de fruit	Fruit de saison	
Ananas au sirop	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Liégeois vanille	

PRODUITS BIO
REPAS VÉGÉTARIEN

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Déjeuner Maristes
















Ascension

Événement Liturgique



Menus conseil Diet			Ascension	
lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Salade de pâtes	Betterave vinaigrette	Carottes râpées citron 		
Saucisson à l'ail & cornichon	Wrap	Terrine de poisson		
Salade verte vinaigrette 	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise		
Cuisse de poulet mariné 	Filet de hoki MSC sauce nantua 	Cordon bleu		
Fricassé de poisson MSC gratinée 	Chipolatas aux herbes	Boulettes thai 		
Haricots plats en persillade	Ecrasé de pomme de terre 	Brocolis		
Semoule HVE 	Carottes braisées 	Blé à la tomate		
Fromage	Fromage	Fromage		
Laitage	Laitage	Laitage		
Fruit de saison	Compote de fruit	Fruit de saison		
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits		
Cocktail de fruits	Beignet au chocolat	Liégeois		

Déjeuner Maristes

Menus conseil Diet				
lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Crêpe au fromage	Salade d'haricots verts	Salade mexicaine	Betteraves vinaigrette	Coleslaw
Salade verte vinaigrette 	Endives au bleu vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade verte vinaigrette 	Macédoine mayonnaise
Chou fleur sauce cocktail	Salade pois chiches 	Oeuf dur mayonnaise	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette
sauce Carbonara 	Omelette au cheddar 	Escalope de porc sauce curry 	Boulettes de boeuf sauce tomate 	Blanquette de poisson MSC 
sauce Saumon fumé 	Saucisse de Toulouse 	Filet de lieu MSC sauce echalote 	Filet de hoki MSC sauce vierge 	Cuisse de poulet sauce Tex Mex 
Penne HVE 	Frites	Riz pilaf	Poêlée de légumes	Brocolis aux oignons
Salade verte 	Petit pois	Duo de carottes & navets au miel 	Pomme de terre persillées	Macaronies HVE 
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Brownie	Fruit de saison
Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Crème dessert chocolat
Muffin	Ananas au sirop	Mousse citron	Compote de poires	Cocktail de fruits

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 59100 TOULOUSE