Restauration scolaire de Recquignies

Menus du 4 Septembre au 20 Octobre 2023

Légende : REGIONAL · BIO · VEGETARIEN · LABEL

Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	JAMBON BLANC	OMELETTE NATURE	CÉLERI RÉMOULADE
STEAK HACHE	MACARONI	RIZ CRÉOLE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
FRITES FRAÎCHES	CAROTTES AU JUS	COURGETTES BRAISEES	BOULGOUR
HARICOTS VERTS	FROMAGE	FROMAGE	TOMATE PROVENÇALE
GLACE	SALADE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRÉ	COMPOTE DE FRUIT

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
MACEDOINE MAYONNAISE	ROTI DE PORC AU JUS	PASTEQUE	SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA
SAUTE DE VOLAILLE AUX OLIVES	RIZ PILAF	TORTELLINI AU FROMAGE	COLOMBO DE POISSON
POMMES FONDANTES	HARICOTS BEURRE PERSILLES		COEUR DE BLÉ
PETITS POIS	FROMAGE		RATATOUILLE
DONUT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
ENDIVES AU FROMAGE	CONCOMBRES AU CURRY	CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
LASAGNES RICOTTA EPINARDS	FISH & CHIPS	SAUTE DE BOEUF	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY
	FRITES FRAÎCHES	RIZ	COQUILLETTES
	SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINÉS	COURGETTES BRAISEES
CREME VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	QUATRE QUART	YAOURT AU FRUIT

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
CHIPOLATA	REPAS À THÈME : CH'TI SALADE VERTE AUX DÉS DE MAROILLES CARBONADE FLAMANDE FRITES FRAÎCHES CAROTTES AU JUS TARTE AU SUCRE	MELON	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS
POMMES FONDANTES		PANÉ DU FROMAGER	FILET DE MERLU SAUCE ESTRAGON
SALSIFIS		TORTI	RIZ JAUNE
FROMAGE		EPINARDS A LA CREME	TOMATE RÔTIE
FRUIT DE SAISON		ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CHOCOLAT

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	RÔTI DE PORC	SEMOULE	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	COEUR DE BLÉ	LÉGUMES DU COUSCOUS	BOULGOUR
TOMBÉE DE POIVRONS	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	FROMAGE	POÊLÉE DE LÉGUMES
YAOURT AROMATISE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
ANIMATION : ANGLETERRE 	CÉLERI RÉMOULADE	RENCONTRES DU GOÛT : DÉLICIEUSEMENT BAS CARBONE SALADE DE HARICOTS VERTS MOUSSAKA DE DINDE AUX LEGUMES RIZ CAKE AU YAOURT	OEUF MIMOSA
	TOMATES FARCIES		OMELETTE AU FROMAGE
	COEUR DE BLÉ		TORTI
	YAOURT AUX FRUITS		BROCOLIS VAPEUR
			BEIGNET AU CHOCOLAT

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE	REPAS HALLOWEEN POTAGE DE POTIMARRON RISOTTO DE DINDE BROCOLIS GRATINÉS CUPCAKES MONSTRUEUX	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
PANÉ VÉGÉTAL	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE		SEMOULE
BOULGOUR	PENNE		HARICOTS VERTS
CAROTTES CIBOULETTE	ENDIVES BRAISÉES		FROMAGE
YAOURT ARÔMATISÉ	FLAN CARAMEL		FRUIT DE SAISON

Les produits issus de l'agriculture biologique, régionaux ou labellisés sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

api nutrition

Api Restauration - Cuisiniers du Hainaut - Parc d'activités de la vallée de l'Ecaillon - 59224 THIANT
S.A.S. au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul