Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Mars,

Délice kiwi panna cotta

Le dicton de la semaine : Le temps de Février ne reste pas en place

Repas végétarien

	lundi 22 février	mardi 23 février	mercredi 24 février	jeudi 25 février	vendredi 26 février
Fêtons les	*Isabelle*	*Alexandre*	*Modeste*	*Roméo*	*Nestor*
	CAROTTES BIO RAPEES	RILLETTES	POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE D'ENDIVES	SALADE AU MAIS
	PIZZA AU FROMAGE (RECETTE DU CHEF)	ROTI DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE PORC GRILLEE (ORIGINE FRANCE)	PAELLA DU CHEF	PILONS DE POULETS ROTIS (ORIGINE FRANCE)
	SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLES	PUREE DE POIS CASSES	(AU RIZ BIO)	PETITS POIS CAROTTES
	TOMME BLANCHE	GOUDA	CAMEMBERT	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT MOULE
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISE	TARTE AUX POMMES BIO
GOUTERS :	COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRÉ PÂTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CONFITURE	PÂTE DE FRUITS PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE DE SAISON PAIN ET CHOCOLAT

Menus validés en commission le 20 janvier.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Mars,

Délice kiwi panna cotta

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 — Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Pas de Février sans fleur d'amandier

Repas végétarien

	lundi 01 mars	mardi 02 mars	mercredi 03 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
Fêtons les	*Aubin*	*Charles*	*Guénolé*	*Casimir*	*Olive*
	RADIS ROSES AU BEURRE	POTAGE DE LÉGUMES BIO	ŒUF DUR BIO AU CURRY	SALADE COLESLOW (LÉGUMES BIO)	SALADE FERMIERE
	OMELETTE BIO AU FROMAGE	ROTI DE PORC (ORIGINE FRANCE) AU JUS	BLANQUETTE DE VEAU (ORIGINE FRANCE)	FILET DE POISSON FRAIS	HACHIS PARMENTIER DU CHEF (BŒUF ORIGINE FRANCE)
	SALADE VERTE BIO	LENTILLES CUISINEES	CAROTTES BIO AU JUS	FONDUE D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE BIO BECHAMEL	SALADE VERTE
	EMMENTAL	PETIT SUISSE	ST NECTAIRE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	GOUDA
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS
GOUTERS :	YAOURT AROMATISE BISCUIT	FRUIT DE SAISON PAIN ET FROMAGE	COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CONFITURE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AU SUCRE	FRUIT DE SAISON PAIN ET CHOCOLAT

Menus validés en commission le 20 janvier.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Mars,

Délice kiwi panna cotta

Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé

	Repas végétarien	Repas Amérique du Sud			Repas Bio
	lundi 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Fêtons les	Jean de Dieu	Françoise	Vivien	Rosine	Justine
	CELERI BIO MAYONNAISE	SOUPE AUX EPICES	SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE	SALADE DE BROCOLIS	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE
	BLANQUETTE DE LEGUMES	FAJITAS AU BŒUF (ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE PORC (ORIGINE FRANCE) A LA CORIANDRE	MOULES	POULET BIO (ORIGINE FRANCE) ROTI AU THYM
	PATES	SALADE VERTE	SEMOULE ET LEGUMES	FRITES	NAVETS BIO BRAISES ET POMMES DE TERRE BIO
	VACHE QUI RIT	EMMENTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES	Chronique culinaire CANTADOU	EDAM BIO
	ILE FLOTTANTE	GATEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU KIWI	FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS :	FRUIT DE SAISON PAIN ET FROMAGE	COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON PAIN ET CONFITURE	COMPOTE DE FRUITS BISCUIT	YAOURT AROMATISE PÂTE DE FRUITS

Menus validés en commission le 20 janvier.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Mars,

Délice kiwi panna cotta

Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux

Repas végétarien

	lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Fêtons les	*Louise*	*Bénédicte*	*Patrick*	*Cyrille*	*Joseph*
	SALADE DE RIZ	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	**SALADE DE POMMES DE TERRE BIO**	**CAROTTES BIO RAPEES AU CUMIN**	**POTAGE DE LEGUMES BIO**
	ECHINE DE PORC (ORIGINE FRANCE) À LA PROVENCALE	PALERON BRAISE (ORIGINE FRANCE)	**TARTE AU FROMAGE (RECETTE DU CHEF)**	POISSON DU JOUR	EMINCE DE VOLAILLE (ORIGINE FRANCE) AUX CHAMPIGNONS
	HARICOTS BEURRE PERSILLES	**PATES BIO**	**SALADE VERTE BIO**	**GRATIN DE POIREAUX BIO ET POMMES DE TERRE**	PETITS POIS
	CAMEMBERT	PETIT SUISSE	**CHANTENEIGE**	ASSORTIMENT DE FROMAGES	MIMOLETTE
	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS	**FRUIT DE SAISON BIO**	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON
GOUTERS :	**FRUIT DE DE SAISON PAIN ET FROMAGE**	**YAOURT NATURE SUCRÉ PAIN ET CHOCOLAT**	**FRUIT DE SAISON PAIN ET CONFITURE**	**FROMAGE BLANC AU SUCRE PATE DE FRUITS**	**COMPOTE DE FRUITS BISCUIT**

Menus validés en commission le 20 janvier.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Mars,

Délice kiwi panna cotta

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 — Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Le vingt cinq mars passé, plus de bois à amasser

	Repas végétarien	Repas Producteurs locaux			Repas Antilles
	lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Fêtons les	*Léa*	*Victorien*	*Catherine*	*Annonciation*	*Larissa*
	RADIS ROSES AU BEURRE	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE AU CURRY	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE CHOU FLEUR	ACCRAS DE MORUE
	GRATIN DE PATES	POULET FERMIER ROTI (ORIGINE FRANCE)	CROQUE MONSIEUR DU CHEF	FILET DE POISSON FRAIS	SAUTE DE PORC (ORIGINE FRANCE) VANILLE GINGEMBRE
	A LA TOMATE	POELEE DE LÉGUMES	SALADE VERTE BIO	BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES	RIZ BIO CREOLE
	TOMME BLANCHE	FROMAGE D'AQUITAINE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	VACHE QUI RIT	FROMAGE
	POMME BIO (LOCAL) AU FOUR	YAOURT PECHALOU	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN PATISSIER	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES
GOUTERS :	FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON PAIN ET FROMAGE	COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CONFITURE	FROMAGE BLANC AU SUCRE PAIN ET CHOCOLAT	PAIN ET FROMAGE PATE DE FRUITS

Menus validés en commission le 20 janvier.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Avril,

Lasagnes vertes au bleu

Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses

Repas végétarien

	lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
Fêtons les	*Gwladys*	*Amédée*	*Benjamin*	*Hugues*	*Sandrine*
	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE STRASBOURGEOISE	SALADE AU SURIMI	POTAGE DE LEGUMES BIO	BETTERAVE BIO CUITE VINAIGRETTE
	PIZZA AU FROMAGE (RECETTE DU CHEF)	FILET DE POISSON PANE AU CITRON	ROTI DE VEAU (ORIGINE FRANCE)	GRATIN DE POISSON	CHIPOLATAS GRILLEES (ORIGINE FRANCE)
	SALADE VERTE BIO	PUREE DE CAROTTES BIO	COQUILLETTES	AUX POIREAUX BIO (LOCAL) ET POMMES DE TERRE	HARICOTS BLANCS
	PETIT SUISSE	EDAM	CHANTENEIGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	COULOMMIERS
	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISE	ABRICOTS AU SIROP	GATEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)
GOUTERS :	COMPOTE DE FRUITS PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON PAIN ET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON PAIN ET CONFITURE	PAIN PÂTE DE FRUITS	YAOURT BISCUIT

Menus validés en commission le 20 janvier.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Avril,

Lasagnes vertes au bleu

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

Lundi de Pâques — **Repas végétarien**

	lundi 05 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
Fêtons les	*Irène*	*Célestin*	*Jean Baptiste*	*Julie*	*Gauthier*
	FÉRIÉ	HARICOTS VERTS EN SALADE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	**CAROTTES BIO RAPEES**
		ROTI DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) AU JUS	ESCALOPE DE PORC GRILLEE (ORIGINE FRANCE)	**LASAGNES DU CHEF AU SAUMON ET BASILIC**	**OMELETTE BIO**
		PATES	FLAGEOLETS ET CAROTTES	**SALADE VERTE BIO** Chronique culinaire	**AUX POMMES DE TERRE BIO**
		GOUDA	ASSORTIMENT DE FROMAGES	COULOMMIERS	**PETIT SUISSE**
		LIEGEOIS AU CHOCOLAT	**FRUIT DE SAISON BIO**	FRUIT DE SAISON	**GATEAU BASQUE**
GOUTERS :		**YAOURT NATURE SUCRÉ PÂTE DE FRUITS**	**COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CONFITURE**	**PÂTE DE FRUITS PAIN ET FROMAGE**	**FRUIT DE SAISON PAIN ET CHOCOLAT**

Menus validés en commission le 20 janvier.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Avril,

Lasagnes vertes au bleu

Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs

Menus Centre de loisirs

Repas végétarien

	lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Fêtons les	*Jules*	*Ida*	*Maxime*	*Paterne*	*Benoît*
	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE MIMOSA AUX DES DE FROMAGE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	**SALADE AUX ASPERGES**
	CORDON BLEU (origine France)	PATES SAUCE BOLOGNAISE (bœuf origine France)	SAUTE DE VEAU (origine France) AU GINGEMBRE	BRANDADE DU CHEF AU POISSON	**PIZZA (recette du chef)**
	PETITS POIS AU JUS	**SALADE VERTE BIO**	**RIZ BIO CREOLE AUX LEGUMES**	SALADE VERTE	**SALADE VERTE BIO**
	ST NECTAIRE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	ASSORTIMENT DE FROMAGES	**MIMOLETTE**
	MOUSSE AU CHOCOLAT	**FRUIT DE SAISON BIO**	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	**LIEGEOIS**
GOUTERS :	**FRUIT DE SAISON PAIN ET FROMAGE**	**YAOURT AROMATISÉ BISCUIT**	**COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CONFITURE**	**FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AU SUCRE**	**FRUIT DE SAISON PAIN ET CHOCOLAT**

Menus validés en commission le 20 janvier.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Avril,

Lasagnes vertes au bleu

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Avril tantôt pleure, tantôt rit

Menus Centre de loisirs

	lundi 19 avril	mardi 20 avril	mercredi 21 avril	jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
Fêtons les	*Emma*	*Odette*	*Anselme*	*Alexandre*	*Georges*
	CELERI RAVE FRAIS BIO REMOULADE	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	CREPE AU FROMAGE	SALADE COMPOSEE (chou blanc, carotte, céleri, oignon, lardons)	RADIS ROSES AU BEURRE
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	SAUTE DE PORC (origine France) AU SOJA	EMINCE DE DINDE (origine France) AU CURRY	POISSON FRAIS	PILONS DE POULETS ROTIS (frais origine France)
	POMMES SAUTEES	**PATES BIO**	HARICOTS PLATS	**BLE BIO PILAF AUX PETITS LEGUMES**	HARICOTS BEURRE
	FONDU CARRE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	EMMENTAL	PETIT MOULE	MIMOLETTE
	FLAN CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	**FRUIT DE SAISON BIO**	FRUIT DE SAISON	FONDANT AU CHOCOLAT
GOUTERS :	**FRUIT DE SAISON PAIN ET FROMAGE**	**COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CHOCOLAT**	**FRUIT DE SAISON PAIN ET CONFITURE**	**LAIT AU CHOCOLAT BISCUIT**	**FRUIT DE SAISON PÂTE DE FRUITS**

Menus validés en commission le 20 janvier.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.