

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS



En Novembre,
Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre*

Repas local et végétarien

	lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Défunt</i>	<i>Hubert</i>	<i>Charles</i>	<i>Sylvie</i>	<i>Bertille</i>
	CREPE AU FROMAGE	CELERI RAVE FRAIS BIO REMOULADE	BETTERAVE CRUE RAPEE VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE AU FROMAGE
	NORMANDIN DE VEAU A LA TOMATE	OMELETTE	SAUTE DE PORC AU CURRY	POISSON DU JOUR	EMINCE DE POULET AUX EPICES
	CHOU FLEUR PERSILLE ET PATES	AUX POMMES DE TERRE ET OEUFS BIO	PUREE DE POTIRON	SEMOULE À LA TOMATE	HARICOTS VERTS PERSILLES
	COULOMMIERS	FROMAGE D'AQUITAINE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE	EDAM
	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT PECHALOU PRODUIT LOCAL	COMPOTE DE FRUITS	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**

**YAOURT NATURE SUCRÉ
BISCUIT**

**FRUIT DE SAISON
PÂTE DE FRUITS**

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

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS



En Novembre,
Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

	lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 1918</i>	<i>Christian</i>	<i>Brice</i>
	SALADE DE CHOU CHINOIS	CAROTTES RAPEES BIO	FERIE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES BIO
	JAMBON GRILLE	SAUTE DE BŒUF AUX EPICES		POISSON DU JOUR	ROTI DE PORC AU JUS
	LEGUMES ET BLE	PATES		RIZ BIO	LEGUMES ET BLE
	MIMOLETTE	BRIE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	EMMENTAL
	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS		TARTE AMANDINE	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :

**FRUIT DE DE SAISON
 PAIN ET FROMAGE**

**YAOURT NATURE SUCRÉ
 PAIN ET CHOCOLAT**

**YAOURT
 PÂTE DE FRUITS**

**COMPOTE DE FRUITS
 BISCUIT**

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

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS



En Novembre,
Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : La chouette annonce le froid



Repas végétarien

	lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Aude</i>	<i>Tanguy</i>	<i>Edmond</i>
	CHOU BLANC A LA PAYSANNE	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE	POTAGE DE POIREAUX BIO	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	DUO DE BETTERAVES CRUES RAPEES
	BLANQUETTE DE VEAU	CHILI SIN CARNE	ESCALOPE DE PORC AUX HERBES	POISSON DU JOUR	RECETTE DE LORENZO
	PATES ET LEGUMES BLANQUETTE	RIZ	POMMES SAUTEES BIO	CAROTTES BIO PERSILLEES	(SAUCISSES ET HARICOTS BLANCS)
	BRIE	MIMOLETTE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	CAMEMBERT	PETIT SUISSE
	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON BIO

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

FRUIT DE SAISON
PAIN ET FROMAGE

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

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



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS



En Novembre,

Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



Agissons, Réduisons nos déchets !

Semaine européenne de réduction des déchets (<https://www.serd.ademe.fr/>)

	lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	<i>Catherine</i>	<i>Delphine</i>	<i>Séverin</i>
	SALADE DE RIZ	BOUILLON DU POT AU FEU VERMICELLES	SALADE VERTE AU SURIMI	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	VELOUTE DE CAROTTES BIO
	POISSON PANE AU CITRON	POT AU FEU	EMINCE DE DINDE	BLANQUETTE DE POISSON	PATES A LA CREME
	EPINARDS A LA CREME	LEGUMES DU POT BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO	FONDUE DE POIREAUX BIO	AU PISTOU ET FROMAGE RAPE
	EMMENTAL	BRIE	FROMAGE D'AQUITAINE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE
	YAOURT AROMATISE	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTEE D'ANANAS MOUSSE A LA MASCARPONE

GOUTERS :

COMPOTE DE FRUITS PAIN ET FROMAGE

FRUIT DE SAISON PAIN ET CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON PAIN ET CONFITURE

PAIN ET FROMAGE PÂTE DE FRUITS

YAOURT BISCUIT

Repas végétarien

Menus validés en commission.

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



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS



En Novembre,
Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *A la mi-Novembre passée, il peut ventier et neiger à souhait*



Repas végétarien

Repas Bio

	lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>André</i>	<i>Florence</i>	<i>Viviane</i>	<i>Avent</i>	<i>Barbara</i>
	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET FROMAGE	CELERI RAVE FRAIS BIO REMOULADE	POTAGE DE LEGUMES BIO	RILLETES DE PORC ET CORNICHONS	SALADE DE PATES BIO À LA CIBOULETTE
	PATES A LA BOLOGNAISE	TARTIFLETTE VEGETARIENNE	JAMBON GRILLE	POISSON DU JOUR	POULET BIO ROTI AUX EPICES
	CHANTENEIGE	SALADE VERTE BIO	PUREE DE PATATES DOUCES	GRATIN PAILLASSON POIREAUX POMMES DE TERRE	CAROTTES ET NAVETS BIO BRAISES
	COCKTAIL DE FRUITS	MIMOLETTE	FROMAGE	PETIT SUISSE	EDAM BIO
		CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES BIO

GOUTERS :

FRUIT DE SAISON PAIN ET CHOCOLAT

YAOURT NATURE SUCRÉ PÂTE DE FRUITS

COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CONFITURE

PÂTE DE FRUITS PAIN ET FROMAGE

COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CHOCOLAT

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

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS



En Décembre,

La verrine mousse ananas

Recette de Jean Charles (24)



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste

	lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	Repas végétarien vendredi 11 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Ambroise</i>	<i>Concepcion</i>	<i>Pierre</i>	<i>Romarc</i>	<i>Daniel</i>
	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES BIO	SAUCISSON ET BEURRE	SALADE COLESLAW	RADIS AU BEURRE
	NUGGET'S DE POULET	HACHIS PARMENTIER A LA PUREE DE CAROTTES	BLANQUETTE DE VEAU	POISSON DU JOUR	TARTE POTIRON ET FROMAGE
	PATES	SALADE VERTE BIO	RIZ ET LEGUMES BLANQUETTE	LEGUMES ET SEMOULE	SALADE VERTE BIO
	BRIE	PETIT SUISSE	VACHE QUI RIT	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ST NECTAIRE
	ENTREMETS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	MOUSSE AU CHOCOLAT

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**



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



En Décembre,
La verrine mousse ananas
 Recette de Jean Charles (24)

Le dicton de la semaine : *Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien*

	Repas végétarien		Repas de Noël		
Fêtons les	lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
	<i>Odile</i>	<i>Ninon</i>	<i>Alice</i>	<i>Gaël</i>	<i>Gatien</i>
	VELOUTE DE POTIRON AUX EPICES	MINI PIZZA AU FROMAGE	MACEDOINE MAYONNAISE		CAROTTES BIO RAPEES
	RECETTE DE LORENZO	TAJINE DE LEGUMES	SAUTE DE BŒUF AUX POIVRONS		POISSON DU JOUR
	(PÂTES, BROCOLIS, BACON, PARMESAN)	ET SEMOULE	CAROTTES BIO AU JUS		RIZ BIO PILAF AUX PETITS LEGUMES
	ASSORTIMENT DE FROMAGES	EDAM	FONDU CARRE		CHANTAILLOU
	ANANAS AU SIROP	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :

FRUIT DE SAISON
PAIN ET FROMAGE

COMPOTE DE FRUITS
PAIN ET CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON
PAIN ET CONFITURE

YAOURT NATURE SUCRÉ
BISCUIT

FRUIT DE SAISON
PÂTE DE FRUITS



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS



En Décembre,

La verrine mousse ananas

Recette de Jean Charles (24)



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

Menus Centre de loisirs

	lundi 21 décembre	mardi 22 décembre	mercredi 23 décembre	jeudi 24 décembre	vendredi 25 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Pierre</i>	<i>Françoise</i>	<i>Armand</i>	<i>Adèle</i>	<i>Noël</i>
	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	FERIE 
	ESCALOPE DE DINDE	HACHIS PARMENTIER	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI	FILET DE POISSON	
	LENTILLES AUX CAROTTES	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	GRATIN DE CHOU FLEUR ET RIZ	
	COULOMMIERS	PETIT SUISSE	FROMAGE	ST PAULIN	
	PUREE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	PUREE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	

Centre de loisirs fermé du 28 décembre au 1er janvier

GOUTERS : **FRUIT DE SAISON
PAIN ET FROMAGE**

**YAOURT NATURE SUCRÉ
PAIN ET CHOCOLAT**

**FRUIT DE SAISON
PAIN ET CONFITURE**

**YAOURT
PÂTE DE FRUITS**

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

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

