



Menus du 1er septembre au 16 octobre

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

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.

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



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande



Repas végétarien				Repas végétarien	Repas Chinois			
mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	GASPACHO DE TOMATES BIO	MELON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	TARTE EXTREMEMENT NORMANDE	SALADE COLESLAW BIO	SALADE DE CHOU CHINOIS AUX LARDONS	POTAGE OU GASPACHO	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
ROTI DE VEAU (ORIGINE FRANCE) SAUCE BARBECUE	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR	POULET ROTI FERMIER LABEL ROUGE	CURRY DE DINDE (ORIGINE FRANCE)	GRATIN DE PATES	PORC (ORIGINE FRANCE) AU CARMEL	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR	POULET RÔTI AUX HERBES
POMMES DE TERRE BIO SAUTEES	ET SA SAUCE	GRATIN DE COURGETTES BIO	FRITES	POELEE DE LEGUMES	AU PARMESAN	RIZ CANTONNAIS	POMMES VAPEUR BIO	HARICOTS VERTS
TOME D'AQUITAINE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE	GOUDA	SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT	ASSORTIMENT DE FROMAGES	CARRE FRAIS	PETIT SUISSE
COCKTAIL DE FRUITS	GLACE	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART

Repas bio		Repas végétarien			Repas épices		Repas végétarien		
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
CAROTTES BIO RAPEES	TOMATE BIO VINAIGRETTE	SALADE DE PATES AU THON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES	VELOUTE DE POTIRON ET LENTILLES AU PAPRIKA	SALADE DE RIZ	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	FLAMICHE
POISSON PANÉ AU CITRON	HACHIS PARMENIER BIO	ESCALOPE DE DINDE GRILLEE	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR	PATES AUX LEGUMES	CHIPOLATAS ET MERGUEZ (ORIGINE FRANCE)	AIGUILLETES DE POULET (ORIGINE FRANCE) A L'ANTILLAISE	SAUTE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR	CHILI SIN CARNE
RIZ A LA TOMATE	SALADE VERTE BIO	BROCOLIS	HARICOTS VERTS PERSILLES	(PIPERADE)	GRATIN DE PATES BIO AUX PETITS LEGUMES	LEGUMES OUBLIES AU CUMIN	POELEE DE LEGUMES MAISON (FRAIS)	RATATOUILLE DU CHEF (FRAIS)	RIZ
MIMOLETTE	EDAM BIO	CHANTENEIGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ST NECTAIRE	CARRE GROS JEAN	FROMAGE D'AQUITAINE	BRIE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	CAMEMBERT
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	RIZ AU LAIT AU CARMEL (RECETTE DU CHEF)	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	TARTE DU CHEF CREME BRULEE AU THYM CITRON	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien					Repas producteurs locaux				
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
PASTÈQUE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU BASILIC	SALADE DE HARICOTS VERTS	GASPACHO DE TOMATES BIO	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE VERTE BIO ET MAIS	CAROTTES BIO RAPEES	POTAGE DE LEGUMES BIO	SAUCISSON ET BEURRE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE
EMINCE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)	OMELETTE BIO A LA PROVENCALE	ESCALOPE DE PORC (ORIGINE FRANCE) AUX OIGNONS	PAELLA DU CHEF	TAJINE DE DINDE (ORIGINE FRANCE) AUX ABRICOTS SECS	PATES A LA BOLOGNAISE	PRODUIT LOCAL OMELETTE BIO	ROTI DE VEAU AU JUS (ORIGINE FRANCE)	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR	SAUTE DE PORC (ORIGINE FRANCE) AUX AROMATES
FRITES	SALADE VERTE	PATES BIO	(AU RIZ BIO)	POELEE DE LEGUMES FORESTIERE ET POMMES DE TERRE BIO	EMMENTAL	PUREE DU CHEF AUX POMMES DE TERRE BIO	PETITS POIS EXTRA FINS	BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES	PUREE DE POTIRON
GOUDA	MIMOLETTE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	CARRE FRAIS	FROMAGE D'AQUITAINE	PECHE AU SIROP	FROMAGE D'AQUITAINE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	MIMOLETTE	CARRE FRAIS
PETITS SUISSES AUX FRUITS	ENTREMETS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO	CLAFOUTIS DU CHEF AUX RAISINS		YAOURT PECHALOU	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	TARTE DU CHEF AMANDINE

Repas végétarien		C'est l'automne		
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
CAROTTES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE BROCOLIS VINAIGRETTE	ŒUF BIO MIMOSA	SALADE VERTE BIO AUX DES DE FROMAGE	SALADE DE TOMATES BIO
LASAGNES AUX LEGUMES	ESCALOPE DE DINDE (ORIGINE FRANCE) A LA CREME	ROTI DE PORC (ORIGINE FRANCE) AU JUS	BEIGNETS DE CALAMARS	SAUTE DE VEAU (ORIGINE FRANCE) A L'ORANGE
SALADE VERTE BIO	PETITS POIS EXTRA FINS AU JUS	LENTILLES BIO CUISINEES	PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BIO	BLE CREOLE
ET FROMAGE RAPE	SIX DE SAVOIE	COULOMMIERS	ST NECTAIRE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON BIO	CREME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	ENTREMETS CREME BRULEE



Commission Restaurant le mercredi 23 septembre à 14h.

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