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

Conception CréApi

La TEAM E

Chronique culinaire

En Mai,

Tarte courgettes
à **la tome d'Aquitaine**

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition – bien-être équilibre découverte plaisir – Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit

Repas végétarien

	lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
Fêtons les	Alida	Zita	Chanel	Catherine	Robert
	SALADE D'ASPERGES	SALADE VERTE BIO AUX DES DE FROMAGE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES
	PATES AU PARMESAN	EMINCE DE POULET (ORIGINE FRANCE)	ROTI DE PORC (ORIGINE FRANCE) AUX PRUNEAUX	POISSON DU JOUR	HACHIS PARMENTIER (BŒUF ORIGINE FRANCE)
		POELEE DE LÉGUMES BIO	LENTILLES BIO	COURGETTES BIO SAUTEES	SALADE VERTE BIO
	ASSORTIMENT DE FROMAGES	GOUDA	EMMENTAL	PETIT SUISSE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON BIO	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT	ENTREMET VANILLE
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

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 entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Conception CréApi — La TEAM E

Chronique culinaire

En Mai,

Tarte courgettes
à **la tome d'Aquitaine**

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 — Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

Repas végétarien

	lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
Fêtons les	Jacques	Sylvain	Judith	Prudence	Gisèle
	SALADE STRASBOURGEOISE (VINAIGRETTE)	SAUCISSON ET BEURRE	SALADE DE TOMATES BIO	BETTERAVE VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
	FILET DE POISSON PANE	MOUSSAKA DU CHEF (BŒUF ORIGINE FRANCE)	FILET DE DINDE (ORIGINE FRANCE) AUX EPICES	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET CURRY	CHIPOLATAS (ORIGINE FRANCE) GRILLEES
	EPINARDS A LA CREME	SALADE VERTE BIO	RATATOUILLE BIO		PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
	EDAM	CHANTENEIGE	ST PAULIN	FROMAGE	BRIE
	YAOURT AROMATISE	POMME BIO AU FOUR	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON BIO
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

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 entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Conception CréApi

La TEAM E

Chronique culinaire

En Mai,

Tarte courgettes
à **la tome d'Aquitaine**

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition – bien-être équilibre découverte plaisir – Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

Repas local végétarien — **Ascension** — **Pont**

	lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Fêtons les	Solange	Estelle	Achille	Ascension	Matthias
	CAROTTES BIO RAPEES	TABOULE (À LA SEMOULE BIO)	MACEDOINE MAYONNAISE	FERIE	PONT
	ROTI DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)	OMELETTE AU FROMAGE (AUX ŒUFS BIO)	EMINCE DE PORC (ORIGINE FRANCE) VANILLE GINGEMBRE		
	FRITES	SALADE VERTE	PATES BIO		
	FONDU CARRE	FROMAGE D'AQUITAINE (LOCAL)	ASSORTIMENT DE FROMAGES		
	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO		
GOUTERS :	FRUIT DE DE SAISON PAIN ET CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRÉ PÂTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CONFITURE		

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 entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Conception CréApi

La TEAM E

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Pôle Nutrition & Santé

Chronique culinaire

En Mai,

Tarte courgettes
à **la tome d'Aquitaine**

Le dicton de la semaine : Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

C'est la fête du pain !

Repas végétarien

COUCOU ! C'EST LA FÊTE DU PAIN

	lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Fêtons les	*Pascal*	*Eric*	*Yves*	*Bernardin*	*Constentine*
	SALADE DE TOMATES BIO	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	SALADE BIO MIMOSA AUX CROUTONS	MELON	SALADE COLESLAW BIO
	NUGGET'S DE VOLAILLE	TARTE COURGETTES A LA TOME D'AQUITAINE	ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS (ORIGINE FRANCE)	POISSON DU JOUR	EMINCE DE PORC (ORIGINE FRANCE) AU SOJA
	PUREE DE PETITS P	SALADE VERTE BIO	HARICOTS PLATS	RATATOUILLE BIO	RIZ CANTONNAIS
	BRIE	PETIT SUISSE	EMMENTAL	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	VACHE QUI RIT
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE CHOCOLAT	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

Chronique culinaire

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 entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Conception CréApi

La TEAM E

Chronique culinaire

En Mai,

Tarte courgettes
à **la tome d'Aquitaine**

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition – bien-être équilibre découverte plaisir – Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Chaleur de Mai verdit la haie

Lundi de Pentecôte

Repas Bio et local

	lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Fêtons les	*Donatien*	*Sophie*	*Bérenger*	*Augustin*	*Germain*
	FERIE	CREPES AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES BIO	RADIS ROSES AU BEURRE	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE
		CHIPOLATAS (ORIGINE FRANCE) GRILLEES	POULET ROTI BIO (ORIGINE FRANCE)	MOULES	ROTI DE PORC (ORIGINE FRANCE) AUX EPICES
		COURGETTES BIO SAUTEES	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	FRITES	BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES
		EMMENTAL	FROMAGE D'AQUITAINE (LOCAL)	PETIT MOULE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES
		CREME CARAMEL	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX FRUITS
GOUTERS :		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.
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 entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Qui a le temps et attend le temps perd son temps

Repas végétarien

	lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Fêtons les	Lise	Justin	Blandine	Kévin	Clotilde
	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ	QUICHE AUX LEGUMES	SALADE DE TOMATE BIO
	OMELETTE AUX ŒUFS BIO	PATES BIO A LA BOLOGNAISE	RECETTE DE LORENZO (À BASE DE SAUCISSES)	POISSON DU JOUR	POULET FERMIER (LOCAL)
	ET POMMES DE TERRE BIO	(BŒUF ORIGINE FRANCE)	HARICOTS BEURRE	COURGETTES BIO	PIPERADE
	GOUDA	PETIT SUISSE	CAMEMBERT	ASSORTIMENT DE FROMAGES	MIMOLETTE
	LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN PATISSIER
GOUTERS :	FRUIT DE DE SAISON PAIN ET FROMAGE	YAOURT NATURE SUCRÉ PAIN ET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON PAIN ET CONFITURE	YAOURT PÂTE DE FRUITSS	COMPOTE DE FRUITS BISCUIT

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 entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Conception CréApi

La TEAME

Chronique culinaire

En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

Repas végétarien

	lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Fêtons les	Gilbert	Médard	Diane	Landry	Barnabé
	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	MELON	TERRINE DE LEGUMES (RECETTE DU CHEF)	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES BIO
	ROTI DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)	LASAGNES DE LEGUMES BIO	BOULETTES D'AGNEAU A LA TOMATE	PAELLA	ROTI DE PORC AU THYM (ORIGINE FRANCE)
	FRITES	SALADE VERTE BIO	SEMOULE ET CAROTTES		COURGETTES BIO SAUTEES
	SAINT PAULIN	CHANTENEIGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	BRIE	PETIT SUISSE
	COMPOTE DE FRUITS	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	QUATRE QUART DU CHEF AUX FRUITS
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

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 entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Semaine du développement durable

Repas végétarien

	lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Fêtons les	*Elisée*	*Germaine*	*Jean-François*	*Hervé*	*Léonce*
	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	**CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE**	SALADE DE BLE	SALADE DE POMMES DE TERRE	**SALADE COMPOSEE (SALADE VERTE, TOMATE, OLIVES, THON)**
	PILONS DE POULETS (ORIGINE FRANCE) ROTIS	ROTI DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)	JAMBON (ORIGINE FRANCE) BRAISE SAUCE DIABLE	POISSON DU JOUR	**CHILI SIN CARNE**
	RATATOUILLE BIO	PATES	**TOMATES PROVENCALES BIO**	BROCOLIS GRATINES	**RIZ**
	BRIE	CARRE GROSJEAN	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	**GOUDA**
	FLAN CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	SMOOTHIE AUX FRUITS	**FRUITS DE SAISON BIO**	**GLACE**
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**

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 entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Soleil de Juin luit de grand matin

C'est l'Été !

Repas producteurs locaux

	lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Fêtons les	*Louis*	*Alban*	*Audrey*	*Jean-Baptiste*	*Prosper*
	TABOULE (À LA SEMOULE BIO)	MELON	SALADE DE TOMATES BIO	PASTEQUE	SAUCISSON A L'AIL
	OMELETTE AUX HERBES (AUX ŒUFS BIO LOCAUX)	EMINCE DE POULET D'AQUITAINE	ESCALOPE DE PORC GRILLEE (ORIGINE FRANCE)	MOULES	ROTI DE VEAU (ORIGINE FRANCE)
	COURGETTES BIO SAUTEES	TOMATES D'AQUITAINE ET BLE	PIPERADE ET RIZ BIO	FRITES	HARICOTS BEURRE
	FROMAGE	FROMAGE D'AQUITAINE	FONDU CARRE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT D'AQUITAINE	SMOOTHIE AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS :	FRUIT DE 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

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 entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

Repas végétarien

	lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
Fêtons les	Irénée	Pierre, Paul	Martial	Thierry	Eugénie
	SALADE VERTE BIO AU GRUYERE	MELON	ŒUF DUR AU CURRY	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	PASTEQUE
	CORDON BLEU	SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE (BŒUF ORIGINE FRANCE)	FILET DE DINDE TANDOORI - FRAIS ORIGINE FRANCE	POISSON DU JOUR	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE BIO	TIAN DE LEGUMES	COURGETTES BIO AU THYM (FRAIS)	SALADE VERTE BIO
	GOUDA	PETIT SUISSE	MIMOLETTE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	CHANTENEIGE
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	MILK SHAKE AUX FRUITS	ENTREMETS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS :	YAOURT AROMATISE BISCUIT	FRUIT DE SAISON PAIN ET CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CONFITURE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AU SUCRE	FRUIT DE SAISON PAIN ET CHOCOLAT

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 entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUCATS

Chronique culinaire

En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Pôle Nutrition & Santé

Le dicton de la semaine : Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante

	lundi 05 juillet	mardi 06 juillet
Fêtons les	*Antoine*	*Maria*
	SALADE DE TOMATE BIO AU MAIS	MELON
	NORMANDIN DE VEAU AU POIVRE	BOULETTES DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) A LA TOMATE
	HARICOTS VERTS	PATES BIO
	TOMME BLANCHE	EMMENTAL
	GLACE	FRAISES AU SUCRE
GOUTERS :	FRUIT DE SAISON PAIN ET FROMAGE	COMPOTE DE FRUITS PAIN ET CHOCOLAT

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