

Menus du 25 avril au 01 juillet 2022
RESTAURANT SCOLAIRE DE MAIRIE DE ARDRES

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande bovine).

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



Légende :
Produits Bio
Produits Pêche durable
Produits Labellisés
Produit Local



Repas Végétarien			
lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
RADIS ROSES	VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	BLANQUETTE DE POISSON MSC
SAUCE CARBONARA	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE	BROCOLIS
COQUILLETES BIO	BOULGHOUR BIO	POMMES DE TERRE	RIZ BIO
	TOMATE PROVENÇALE	QUATRE QUARTS AU CITRON (RECETTE DU CHEF)	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON HVE	CRÈME DESSERT PRALINÉE		FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien			
lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
PASTEQUE	BOULETTES DE BOEUF À LA NAPOLITAINE	QUICHE LORRAINE	SALADE VERTE BIO FROMAGERE
PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES	AUBERGINES	CRÉPINETTE DE PORC AUX PRUNEAUX	MEUNIERE DE POISSON MSC SAUCE TARTARE
	SEMOULE BIO	RIZ CRÉOLE	POMMES DE TERRE FONDANTES
	VACHE QUI RIT BIO	SALSIFIS À L'AIL	TOMATE ROTIE
FRUIT DE SAISON HVE	ANANAS GLOBAL GAP	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUIT BIO

repas végétarien			
lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
SAUCISSON À L'AIL	BOULETTES VÉGÉTARIENNES FAÇON TAJINE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES
ESCALOPE DE DINDE À L'ESTRAGON	SEMOULE BIO	BOLOGNAISE	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA
FRITES	FROMAGE	TORTIS BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR
PETITS POIS CAROTTES	YAOURT LOCAL	FLAN VANILLE	BROCOLIS
FRUIT DE SAISON BIO			FRUIT DE SAISON

Lundi de Pentecôte			
lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
FERIE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	COUSCOUS MERGUEZ / BOULETTES	TABOULÉ
	RÔTI DE PORC FROID	SALADE DE POMMES DE TERRE	CASSOLETTE DE POISSON MSC
	HARICOTS VERTS	VACHE QUI RIT	PETITS POIS
	CREME DESSERT	GÂTEAU AU YAOURT	RIZ BIO
			FRUIT DE SAISON

Repas végétarien			
lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
SALADE VERTE AUX CROUTONS	RILLETES DE LA MER SUR TOAST	SALADE COLESLAW	PECHE DU JOUR
CHILI CON CARNE	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	CHEESE BURGER	ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL
RIZ BIO	HARICOTS VERTS	FRITES	RIZ BIO PILAF
	COQUILLETES BIO	SALADE VERTE BIO	BRIE
YAOURT BIO AUX FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON HVE

Repas Végétarien			
lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
SAUCISSON À L'AIL	MELON	PIZZA 3 FROMAGES	SALADE PIEMONTAISE
EMINCÉ DE DINDE CRÈME DE POIVRONS	STEAK HACHÉ	RAVIOLIS DE LÉGUMES	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SAUCE POIVRE	FAÇON LASAGNES	RIZ BIO
	FRITES	FLAN NAPPE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE BIO		
	FROMAGE BLANC		

Repas Végétarien			
lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
SALADE NIÇOISE	JUS D'ORANGE	ROSETTE	CELERI RÉMOUALDE
RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE	LASAGNES DE LÉGUMES	CARBONADE FLAMANDE	AIGUILLETES DE COLIN MSC À LA DIJONNAISE
COURGETTES BIO	SALADE BIO	COQUILLETES BIO	SEMOULE BIO
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	FLAN À LA VANILLE OU CAMEL	FRUIT DE SAISON	CAROTTES FAÇON VICHY
FRUIT DE SAISON HVE			GLACE

Repas Végétarien			
lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
SALADE DE TOMATES	POULET RÔTI	RILLETES ET CORNICHONS	OEUF DUR MAYONNAISE
OMELETTE AU FROMAGE	FRITES	HACHIS PARMENTIER	POISSON PANÉ MSC
SEMOULE BIO	PETITS POIS CAROTTES	SALADE BIO	RIZ
RATATOUILLE	FROMAGE	ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL	SAUCE TARTARE
YAOURT AROMATISÉ	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Ascension			
lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
TARTE À LA PROVENCALE	CAROTTES RÂPÉES BIO	FERIE	PONT
SAUCISSE DE STRASBOURG	RÔTI DE BOEUF		
PURÉE	PENNES		
PURÉE DE CAROTTES	RATATOUILLE		
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO		

Repas Végétarien			
lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
CORDON BLEU	SALADE DE CONCOMBRES BIO	CÉLERI RÉMOULADE	SAUCISSON SEC ET CONDIMENTS
SAUCE TOMATE	QUICHE AU FROMAGE	BOEUF CAROTTES	FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE
MACARONIS	SALADE VERTE	PURÉE	SEMOULE BIO
EMMENTAL	GLACE À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FONDUE DE POIREAUX
FRUIT DE SAISON HVE			TARTE AUX POMMES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant :
le 2022 à h

Semaine du 4 au 7 juillet (Les menus seront fait en fonction des stocks à passer)

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul