Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021

GRAND REIMS
COMMUNAUTÉ URBAINE

Légende :

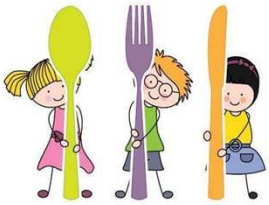
Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 30 AU 03			TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) JUS AU ROMARIN HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ CAKE AU CHOCOLAT (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) NECTARINE
DU 06 AU 10	CÉLERI RÂPÉ RÉMOULADE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMMES-FRAISES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RÔTI DE DINDE (VVF) FROID ET STICK DE KETCHUP POTATOES YAOURT NATURE SUCRÉ POIRE	CAKE MOZZARELLA BASILIC (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (local, VPF) À LA DIJONNAISE CAROTTES RONDELLES PERSILLÉES VACHE QUI RIT BANANE BIO	PASTÈQUE (à portionner) BEIGNETS DE CALAMAR A LA ROMAINE GRATIN DE CHOUX-FLEURS POMMES DE TERRE CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT
DU 13 AU 17	CAROTTES BIO RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BALSAMIQUE POISSON MEUNIÈRE PETITS POIS COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE OMELETTE BIO PIPERADE ET POMMES DE TERRE PETIT MUNSTER (AOP, régional) (à portionner) PRUNES	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ÉCHALOTE SAUTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON CARBONADE COQUILLETTE BIO SAINT-PAULIN (à portionner) COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE CHIPOLATAS* (VPF) LENTILLONS BIO (locaux) PETIT LOUIS À TARTINER RAISIN
DU 20 AU 24	SALADE CAMPAGNARDE CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES À L'AIL VACHE PICON POMME BIO (régionale)	SALADE COLESLAW (carottes locales) BEAUFILET DE COLIN (MSC) SAUCE AUX AROMATES RIZ BIO BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale, à portionner) YAOURT AROMATISÉ BIO (régional)	**REPAS D'AUTOMNE** **SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU MIEL** **HACHIS PARMENTIER (V BF) AU POTIRON** **CANTAL (AOP) (à portionner)** **"CARROT CAKE" (à portionner)**	SOUPE À LA TOMATE QUENELLES NATURE SAUCE FORESTIÈRE SEMOULE BIO PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ KIWI BIO (K)
DU 27 AU 01	CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES (fromage local) MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE BASQUAISE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES VACHE QUI RIT BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	BROCOLIS VINAIGRETTE ÉCHALOTE RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP POMMES SAUTÉES BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE DE POIRES BIO	QUICHE CHÈVRE MIEL (BC) (à portionner) ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE AU THYM RATATOUILLE CHANTENEIGE BIO PRUNES	CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE CHILI SIN CARNE RIZ BIO CAPRICES DES DIEUX (régional) (à portionner) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)
DU 04 AU 08	TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio) BEAUFILET DE COLIN SAUCE CITRON HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES CANTAFRAIS POIRE BIO (régionale)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE COLOMBO DE POULET (VVF, local) SEMOULE BIO BÛCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner) COMPOTE POMMES PASSION	SALADES MÊLÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES COQUILLETTES BIO À LA NAPOLITAINE CANTAL (à portionner) BANANE BIO	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS MIJOTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON BOURGUIGNON PETITS POIS CAROTTES YAOURT NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)
DU 11 AU 15	SALADE COLESLAW (carottes locales) TORTELLINI RICOTTA SPINACI SAUCE CRÈME CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) COMPOTE DE POIRES BIO	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* (VPF) À LA MOUTARDE POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ POMME BIO (régionale)	CAKE AU POTIRON ET FROMAGE (à portionner) FILET DE LIEU (MSC) SAUCE AURORE BROCOLIS BÉCHAMEL VACHE QUI RIT BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	CONCOMBRES AUX DÉS DE BREBIS (BC) MIJOTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY PURÉE DE CAROTTES (dont pommes de terre) CAMEMBERT BIO (à portionner) RAISIN
DU 18 AU 22	CÉLERI BIO RÂPÉ SAUCE COCKTAIL FILET DE POISSON PANÉ GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	VELOUTÉ DE NAVETS ET CAROTTES GRATIN DE TORTIS, PIPERADE MOZZARELLA SUISSE NATURE SUCRÉ ORANGE BIO	**"LE GRAND REPAS"**	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS* (VPF) HARICOTS BLANCS TOMATÉS MAASDAM BIO (à portionner) POIRE BIO (régionale)

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

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