

Lycée Bahuet

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

		MIDI	SOIR
lundi 2 novembre		**BETTERAVE AU OEUF DUR** CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE **CARBONARA** MACARONIS AU 3 FROMAGES **MACARONIS** PETITS POIS AUX OIGNONS **BRIE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **COMPOTE DE FRUITS** CREME DESSERT CARAMEL FRUIT DE SAISON	**TABOULE D'HIVER** POTAGE DE LEGUMES **PILON DE POULET TEXANE & SAUCE BARBECUE** POISSON MEUNIERE **GRATIN DE BROCOLIS** POMMES DE TERRE ROTIES FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** YAOURT AUX FRUITS
mardi 3 novembre		**CHOU FLEUR AU MAÏS** CELERI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE **CHILI SIN CARNE AUX POIS** ROTI DE DINDE AU JUS **BUTTERNUT ROTIE** RIZ CREOLE **TOMME NOIRE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **YAOURT AROMATISE** FRUIT DE SAISON TARTE AUX POMMES	**SALADE VERTE MIMOLETTE** MACEDOINE MAYONNAISE **SAUCISSE DE TOULOUSE** FILET DE LIEU BEURRE BLANC **LENTILLES AU JUS** CAROTTE AU JUS FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** POIRE ROTIE AU SPECULOOS
mercredi 4 novembre		**RILLETTES DE PORC** SALADE CROQUANTE DE QUINOA AUX LÉGUMES **COLOMBO DE POULET** CORDON BLEU FROMAGE TOMATE **SEMOULE** HARICOTS VERTS A L'AIL **BUCHE MI CHEVRE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FRUIT DE SAISON** GATEAU AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC AU MIEL	**ENSALADILLA** TARTINE AU CHORIZO *Repas Espagnol* : **PAËLLA** TORTILLA ESPAGNOLE A LA MOZZARELLA - FROMAGE OU LAITAGE **CHURROS** FRUIT DE SAISON
jeudi 5 novembre		**POTAGE DE LÉGUMES** COLESLAW D'HIVER **SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE** GRATIN DE CHOUX FLEUR AUX OEUFS DURS **POMMES DE TERRE VAPEUR** CAROTTES BRAISEES **MIMOLETTE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **SALADE DE FRUITS** YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	**PIZZA PARTY** - *Jeudi, je dis !* - FROMAGE OU LAITAGE **FROMAGE BLANC A LA CASSONADE** FRUIT DE SAISON
vendredi 6 novembre		**SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL** SAUCISSON À L'AIL **FILET DE MERLU SAUCE CITRON** ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME **BROCOLIS À L'AIL** BOULGOUR **YAOURT NATURE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FRUIT DE SAISON** ENTREMETS À LA VANILLE CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

Menu conseillé

Plat végétarien

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Région Charente Limousin 12 rue Bernard Lathière 87000 LIMOGES

Lycée Bahuet

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

		MIDI	SOIR
lundi 9 novembre		**TABOULÉ DE BOULGOUR D'HIVER** SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE **STEAK HACHÉ AU BOEUF SAUCE BARBECUE** COLIN D'ALASKA SAUCE ÉCHALOTE **HARICOTS PLATS EN PERSILLADE** POMMES DE TERRE RISSOLÉES **GOUDA** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT** FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ	**CHOU BLANC VINAIGRETTE** SALADE DE BLE MAIS **AIGUILETTES DE POULET SAUCE SUPREME** OMELETTE AUX FINES HERBES **TORTIS HVE** CELERI ROTI FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** LIÉGEOIS VANILLE
mardi 10 novembre		**CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE** SALADE DE PETITS POIS FETA **ÉMINCÉ DE POIS SAUCE CAJUN** FILET DE MERLU SAUCE AUX HERBES FRAÎCHES **RIZ CRÉOLE** CHOU FLEUR BÉCHAMEL **CAMEMBERT** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **COMPOTE POMME BANANE** FRUIT DE SAISON GAUFRE AU SUCRE	**SOUPE A L'OIGNON** TARTINE DE CRÈME DE PATATE DOUCE ET JAMBON **Repas Montagne : TARTIFLETTE** CROZIFLETTE POMME DE TERRE VAPEUR **SALADE VERTE** FROMAGE OU LAITAGE **GÂTEAU DE SAVOIE ET CONFITURE** FRUIT DE SAISON
mercredi 11 novembre	Férié		
jeudi 12 novembre		**SALADE DE HARICOT VERT ET HARICOT BEURRE** VELOUTÉ DE POTIRON **ROTI DE DINDE AU JUS** PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE **FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME** ECRASÉ DE POMMES DE TERRE **ST PAULIN** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **Dessert du mois : Cookie moelleux marron et pépite de chocolat** FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS	**MOUSSE DE BETTERAVE** CÉLERI RÉMOULADE *Jeudi, je dis !* - FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** PANNACOTTA AU KIWI
vendredi 13 novembre		**ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAI** FRIAND AU FROMAGE **FILET DE COLIN SAUCE AU CITRON** JAMBALAYA DE SAUCISSE **SEMOULE AU JUS** GRATIN D'ÉPINARDS **FROMAGE BLANC NATURE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FRUIT DE SAISON** CREME DESSERT PRALINE PAIN PERDU CARAMEL BEURRE SALÉ	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

Menu conseillé

Plat végétarien

Ap Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Région Charente Limousin 12 rue Bernard Lathière 87000 LIMOGES



Lycée Bahuet

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	MIDI	SOIR
lundi 16 novembre	**CHOU BLANC RÂPÉ AUX POMMES** PIZZA MARGHARITA **SAUTÉ DE PORC AUX PRUNEAUX** DAHL DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO **PETITS POIS AU JUS** RIZ CRÉOLE **MIMOLETTE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **ENTREMETS À LA VANILLE** FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POMMES	**GOI CUON (ROULEAU DE PRINTEMPS)** NEMS VOLAILLE *Repas Vietnamien :* **EMINCÉ DE DINDE À LA VIETNAMIENNE** SOUPE PHO AU COLIN ET CREVETTES **CHOU PAK CHOI SAUTE A L'AIL ET AU GINGEMBRE** PÂTES FROMAGE OU LAITAGE **PANNACOTTA COMPOTÉE AUX LITCHIS ET AMANDES** FRUIT DE SAISON
mardi 17 novembre	**SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE** SALADE DE POMME DE TERRE, OEUF DUR ET ECHALOTE **TORTELLINI RICOTTA EPINARD SAUCE EMMENTAL** AIGUILLETTES DE POULET FAÇON ROUGAIL - SEMOULE / CHOU FLEUR RÔTI À L'AIL **FROMAGE DU JOUR** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FROMAGE BLANC A LA CASSONADE** FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUITS	**BETTERAVES A LA VINAIGRETTE** CAKE AUX OLIVES **FRICASSEE DE POISSON AUX CHAMPIGNONS** CHILI CON CARNE **BOULGOUR** JULIENNE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE FROMAGE OU LAITAGE **YAOURT AUX FRUITS** FRUIT DE SAISON
mercredi 18 novembre	**SALADE VERTE AU FROMAGE** ROSETTE ET CORNICHONS **POT AU FEU** SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE **LEGUMES DU POT** POMMES DE TERRE PERSILLEES **TOMME NOIRE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **CAKE QUATRE QUART AU CITRON** FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ	**MACÉDOINE VINAIGRETTE** RILLETTES DE THON AU FROMAGE BLANC **QUICHE AU FROMAGE** CHIPOLATAS AUX HERBES **SALADE VERTE** POMMES DE TERRE ROTIES FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** TARTE FINE AUX POMMES
jeudi 19 novembre	**CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE** SALADE DE RIZ MAÏS THON **RÔTI DE PORC AU THYM** CURRY DE POIS CHICHE, ÉPINARDS ET ANANAS **COEUR DE BLÉ** POELEE HIVERNALE FACON RATATOUILLE **YAOURT NATURE SUCRÉ** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **COOKIES** FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ	**QUICHE POIREAUX ET PARMESAN** POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON *Jeudi, je dis !* - FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** ILE FLOTTANTE ET CREME ANGLAISE
vendredi 20 novembre	**POTAGE DE LÉGUMES** HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES **BLANQUETTE DE POISSON** BOULETTES AU BOEUF À L'INDIENNE **COQUILLETTES** ENDIVES BRAISEES **BRIE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **CREME DESSERT CARAMEL** COMPOTE À LA POMME FRUIT DE SAISON	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

Menu conseillé

Plat végétarien

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : /477 181 010 - Région Charente Limousin 12 rue Bernard Lathière 87000 LIMOGES

Lycée Bahuet

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

		MIDI	SOIR
lundi 23 novembre		**MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY** CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE **OMELETTE ROULÉE** JAMBON BRAISÉ **POTIMARRON RÔTI** RIZ SAUCE TOMATE **TOMME BLANCHE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **COMPOTE DE FRUITS** FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT	**PIEMONTAISE** BROCOLI AUX AMANDES **QUICHE COURGE ET FROMAGE** BRUSCHETTA POULET MOZZARELLA THYM **SALADE VERTE** - FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** FROMAGE BLANC AUX FRUITS
mardi 24 novembre		**DUO DE CHOUX AUX LARDONS** SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE **ESCALOPE DE DINDE SAUCE BRUNE** FILET DE MERLU SAUCE CRÈME **PURÉE DE PATATE DOUCE** EPINARDS A LA CREME **CANTAL** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **CRUMBLE À LA CITROUILLE** YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	**SALADE VERTE VINAIGRETTE** COLESLAW *Repas Street-food* : FISH BURGER **PULLED PORK SAUCE BARBECUE** **POTATOES** - - FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** DONUTS
mercredi 25 novembre		**COLESLAW** SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS **FAJITAS AU BOEUF** FAJITAS AUX 3 FROMAGES **SALADE VERTE** - **YAOURT SUCRÉ** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FRUIT DE SAISON** SPRITZ YAOURT AROMATISÉ	**SALADE LORETTE (MACHE , CÉLERI ET BETTERAVE)** BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC **COUSCOUS MERGUEZ** FILET DE COLIN AU CITRON **SEMOULE** LEGUMES COUSCOUS D'HIVER FROMAGE OU LAITAGE **FLAN AU CARAMEL** FRUIT DE SAISON
jeudi 26 novembre		**SALADE DE POIS CHICHES À LA FETA** CRÊPE AU FROMAGE **HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES** OEUFS BROUILLÉS FROMAGE CIBOULETTE **FRITES** HARICOT VERT **EMMENTAL** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FRUIT DE SAISON** COMPOTE DE FRUIT YAOURT AROMATISÉ	**PIZZA PARTY** *Jeudi, je dis !* - FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** BATONNET DE GLACE
vendredi 27 novembre		**CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS** BETTERAVE VINAIGRETTE **FILET DE MERLU SAUCE PESTO** CHIPOLATAS **TORTIS** BROCOLIS AUX OIGNONS **CAMEMBERT** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **CREME DESSERT CHOCOLAT** FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUITS	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

Menu conseillé

Plat végétarien

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Région Charente Limousin 12 rue Bernard Lathière 87000 LIMOGES

Lycée Bahuet

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	MIDI	SOIR
lundi 30 novembre	**CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE** TABOULE D'HIVER **GRATIN DE CROZETS À LA CRÈME ET AUX POIREAUX** TARTIFLETTE - POMME DE TERRE VAPEUR / FONDUE DE POIREAUX **FROMAGE DU JOUR** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FRUIT DE SAISON** CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT YAOURT AROMATISE	**ENDIVES AUX POMMES** PATÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS **PILONS DE POULET ROTIS MARINES** FILET DE LIEU SAUCE ECHALOTE **POLENTA GRATINEE** HARICOTS VERTS SAUTÉS FROMAGE OU LAITAGE **LIEGEOIS CHOCOLAT** FRUIT DE SAISON
mardi 1 décembre	**LENTILLES VINAIGRETTE** BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES **BOEUF BOURGUIGNON** BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO) **CAROTTES AUX OIGNONS** MACARONIS **MIMOLETTE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **ENTREMETS À LA VANILLE** FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS	**SALADE VERTE AUX CROUTONS** RADIS NOIR RAPÉ **FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE ROUGE** BOULETTE DE BLÉ FAÇON THAÏ **RIZ PILAF** GRATIN DE CHOU-FLEUR FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** FROMAGE BLANC AROMATISE
mercredi 2 décembre	**SALADE DE POMME DE TERRE VINAIGRETTE** MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON **QUICHE AU POULET** OMELETTE NATURE **SALADE VERTE** BOULGOUR / PETIT POIS **TOMME BLANCHE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **YAOURT AUX FRUITS** SALADE DE FRUITS FRUIT DE SAISON	**SALADE DE PETITS POIS AU FROMAGE BLANC ET ERABLE ET SON TOAST** BROCOLI AUX AMANDES ET VINAIGRETTE AU SIROP D'ERABLE **Repas Canada :POUTINE AU PORC (SAUCE ET MORCEAUX DE FROMAGE)** POUTINE AU COLIN **FRITES** SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE OU LAITAGE **CRUMBLE CANADIEN** FRUIT DE SAISON
jeudi 3 décembre	**VELOUTE DE LEGUMES** FRIAND AU FROMAGE **PASTASOTTO AUX CHAMPIGNONS ET GORGONZOLA** EMINCÉ DE DINDE THAï À L'OIGNON **COQUILLETTES** PANAIS EN PERSILLADE **YAOURT NATURE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FRUIT DE SAISON** CLAFOUTI À LA POIRE YAOURT À LA VANILLE	**FAJITAS PARTY** *Jeudi, je dis !* - FROMAGE OU LAITAGE **COMPOTE DE POMME VANILLE** FRUIT DE SAISON
vendredi 4 décembre	**COLESLAW PURPLE (carottes et chou rouge)** HARICOTS VERTS VINAIGRETTE **CALAMARS A LA ROMAINE** ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE **PURÉE DE POTIRON** RIZ PILAF **SAINT NECTAIRE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FLAN COCO** FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

Menu conseillé

Plat végétarien

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Région Charente Limousin 12 rue Bernard Lathière 87000 LIMOGES



Lycée Bahuet

Semaine du 7 au 11 decembre 2026

		MIDI	SOIR
lundi 7 décembre		**FEUILLETÉ AU FROMAGE** POTAGE AUX LEGUMES **SAUCISSE DE TOULOUSE** BRANDADE DE COLIN **LENTILLES** RATA DE LÉGUMES HIVERNALE **YAOURT SUCRÉ** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FRUIT DE SAISON** TARTE TATIN AUX POMMES CREME DESSERT PRALINE	**SALADE DE BLE AU MAIS** CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE **OEUFS BROUILLÉS AUX FINES HERBES** RÔTI DE BOEUF JUS AUX OIGNONS **TOMBÉE DE CHOU VERT** RIZ PILAF FROMAGE OU LAITAGE **FROMAGE BLANC AUX FRUITS** FRUIT DE SAISON
mardi 8 décembre		**BETTERAVES AU MAÏS** CÉLERI RÉMOULADE **GALETTE D'AVOINE SAUCE TOMATE** SAUTE DE POULET TEX MEX **CHOU FLEUR RÔTI** FRITES **GOUDA** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **SEMOULE AU LAIT** SALADE DE FRUITS FRUIT DE SAISON	**SALADE D'AGRUMES A LA MENTHE** COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE **FILET DE HOKI SAUCE A L'ECHALOTE** JAMBON BLANC **POLENTA CRÉMEUSE** HARICOTS VERTS SAUTES FROMAGE OU LAITAGE **CREME AUX OEUFS** FRUIT DE SAISON
mercredi 9 décembre		**MOUSSE DE PETITS POIS** CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES **CROQUE JAMBON ET MOZZARELLA** CROQUE-MONSIEUR DINDE **SALADE VERTE** - **BRIE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **TIRAMISU SPECULOOS** FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE	**FLAMMEKUECHE DU CHEF** SALADE POMME DE TERRE CERVELAS *Repas Alsacien :* **SPAETZLE SAUCE AU MUNSTER ET CHAMPIGNONS** SAUCISSE DE STRASBOURG **SPAETZLE** POELEE DE LÉGUMES D'HIVER FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** GATEAU STREUSEL
jeudi 10 décembre		**PATE DE CAMPAGNE** SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES **TARTE AU POTIRON, BLEU ET NOIX** OMELETTE AU CHEDDAR **BROCOLIS À L'AIL** SEMOULE **TOMME NOIRE** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **COMPOTE DE FRUITS** FRUIT DE SAISON ROULÉ À LA CONFITURE	**OEUF DUR MAYONNAISE** SALADE VERTE VINAIGRETTE *Jeudi, je dis !* - FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** COMPOTE POMME BANANE
vendredi 11 décembre		**SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET MAÏS** POIREAU FACON GRIBICHE **FILET DE COLIN SAUCE AUX HERBES FRAÎCHES** CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE **TORTI** EPINARDS A L'AIL **EMMENTAL** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **BROWNIE** FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

Menu conseillé

Plat végétarien

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Région Charente Limousin 12 rue Bernard Lathière 87000 LIMOGES



Lycée Bahuet

Semaine du 14 au 18 decembre 2026

		MIDI	SOIR
lundi 14 décembre		**SALADE VERTE AUX OEUFS DURS VINAIGRETTE** POTAGE DE LEGUMES **SAUCE AUX 3 FROMAGES** BOULETTE AU BOEUF SAUCE TOMATE **PENNE** POTIMARRON RÔTI **ST PAULIN** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FRUIT DE SAISON** COMPOTE DE FRUITS FROMAGE BLANC SUCRÉ	**POIREAUX VINAIGRETTE** VELOUTÉ DE CAROTTES **SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE** JAMBON BRAISÉ **COQUILLETTES** PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** CREME AU CHOCOLAT
mardi 15 décembre	Noël	Repas de Noël	**DIPS DE CAROTTES SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE** SALADE A L'AMERICAINE Repas Américain : **HOT-DOG** HOT-DOG FISH **POTATOES** SALADE VERTE FROMAGE OU LAITAGE **DONUTS** FRUIT DE SAISON
mercredi 16 décembre		**SALADE DE PÂTES MAÏS ET CIBOULETTE** PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS **RIZ AU CHORIZO ET PARMESAN FAÇON RISOTTO** FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH **CÉLERI BRAISÉ** RIZ PILAF **GOUDA** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FLAN PATISSIER** YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	**MORTADELLE** VELOUTE DUBARRY **TORTILLA AUX POMMES DE TERRE ET OIGNONS** GRATIN MEXICAIN A LA VIANDE HACHEE **SALADE VERTE** (POMME DE TERRE VAPEUR) FROMAGE OU LAITAGE **FRUIT DE SAISON** COMPOTE DE POIRE
jeudi 17 décembre		**COLESLAW** MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE **SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE** EMINCE DE POIS ET BLÉ A LA SAUCE TOMATE BASILIC **BROCOLIS GRATINÉ** BOULGOUR **FROMAGE DU JOUR** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **YAOURT AROMATISÉ** FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUITS	**SALADE D'ENDIVES AUX NOIX** BETTERAVES VINAIGRETTE Jeudi, je dis ! - FROMAGE OU LAITAGE **SALADE DE FRUITS FRAIS** FRUIT DE SAISON
vendredi 18 décembre	C'est les vacances !	**POTAGE DE LEGUMES** SALADE VERTE AUX CROUTONS **ROUGAIL DE COLIN** MERGUEZ SAUCE AUX ÉPICES **SEMOULE** HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉ **CAMEMBERT** ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS **FRUIT DE SAISON** SALADE DE FRUITS RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

Menu conseillé

Plat végétarien

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Région Charente Limousin 12 rue Bernard Lathière 87000 LIMOGES