



# MENUS JANVIER/FEVRIER

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

## ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

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

|                                      | Repas végétarien                                      |                                  |                                     |
|--------------------------------------|---|----------------------------------|-------------------------------------|
| lundi 06 janvier                     | mardi 07 janvier                                      | jeudi 09 janvier                 | vendredi 10 janvier                 |
| BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE       | CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE                          | VELOUTÉ DE POTIRON               | TOAST GRATINÉ À L'EMMENTAL          |
| STEAK HACHÉ DE BOEUF, SAUCE BARBECUE | CHILI SIN CARNE POIS BIO                              | ÉMINCÉ DE DINDE À LA LOUISIANE   | FILET DE MERLU MSC, SAUCE AU CITRON |
| GRATIN DE PATATES DOUCES             | RIZ PILAF   | CHOUX-FLEURS                     | ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF   |
| MIMOLETTE                            | TOMME NOIRE   | BRIE                             | YAOURT NATURE                       |
| FRUIT DE SAISON                      | DUO DE COMPOTE DE POMME ET FROMAGE BLANC AU SPECULOOS | GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE | FRUIT DE SAISON                     |

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS JANVIER/FEVRIER

## ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

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

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

|   | Repas végétarien                     |                          |  |  |
|---|--------------------------------------|--------------------------|--|--|
| lundi 13 janvier                            | mardi 14 janvier                     | jeudi 16 janvier         | vendredi 17 janvier                        |  |
| ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS,<br>VINAIGRETTE THAÏ | SALADE DE POMMES DE TERRE AU<br>THON | VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS | CORNET DE JAMBON À LA RUSSE                |  |
| SAUTÉ DE POULET FORESTIÈRE                  | OEUFS FLORENTINE                     | NORMANDIN AU VEAU        | MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS<br>LÉGUMES |  |
| POTATOES AU PAPRIKA                         |                                      | TORTIS BIO               | CAROTTES GLACÉES                           |  |
| GOUDA                                       | BLEU                                 | SAINT PAULIN             | FROMAGE BLANC NATURE                       |  |
| FRUIT DE SAISON                             | CRÈME DESSERT CARAMEL                | FRUIT DE SAISON          | GRIMOLLE AUX POMMES                        |  |

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS JANVIER/FEVRIER

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

## ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

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

| Repas végétarien                                   |                                      |                                 |                                |
|--|--------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| lundi 20 janvier                                   | mardi 21 janvier                     | jeudi 23 janvier                | vendredi 24 janvier            |
| CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX DÉS D'EMMENTAL          | CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE          | ROSETTE LYONNAISE ET CORNICHONS | POTAGE PARMENTIER              |
| CURRY AUX PATATES DOUCES, BROCOLIS ET POIS CHICHES | AIGUILLETES DE POULET, SAUCE TEX MEX | SAUTÉ DE BOEUF AU CURRY         | QUENELLES DE BROCHET GRATINÉES |
| MIMOLETTE  | Frites                               | CAROTTES AU CUMIN               | NAVETS BRAISÉS GLACÉS          |
| CRÈME DESSERT VANILLE                              | TOMME NOIRE                          | BRIE                            | YAOURT SUCRÉ                   |
|  | FRUIT DE SAISON                      | FRUIT DE SAISON                 | CLAFOUTIS AUX POIRES           |



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS JANVIER/FEVRIER

## ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

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

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

| Repas végétarien  |                       |                            |   |
|--|-----------------------|----------------------------|---|
| lundi 27 janvier   | mardi 28 janvier      | jeudi 30 janvier           | vendredi 31 janvier   |
| MACÉDOINE MAYONNAISE   | SOUPE À LA TOMATE     | NEMS AUX LÉGUMES           | SALADE DE HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE   |
| OMELETTE FROMAGÈRE   | BOULETTES À L'AGNEAU  | POULET FAÇON IMPÉRIAL      | PARMENTIER DE COLIN MSC  |
| POMMES DE TERRE SAUTÉES  | CHOUX-FLEURS GRATINÉS | POÊLÉES CHINOISE           | SALADE VERTE  |
| CANTAL AOP   | TOMME BLANCHE         | EMMENTAL                   | YAOURT SUCRÉ  |
| FRUIT DE SAISON  | LIÉGEOIS VANILLE      | SALADE DE FRUITS EXOTIQUES | COMPOTE DE POMMES ET POIRES DU CHEF   |

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS JANVIER/FEVRIER

## ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

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

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

| lundi 03 février            | mardi 04 février               | jeudi 06 février                           | vendredi 07 février            |
|-----------------------------|--------------------------------|--|--------------------------------|
| SALADE VERTE AU SURIMI      | CÉLERI BIO RÂPÉ À LA MIMOLETTE | <b>Repas végétarien</b> BETTERAVES AU MAÏS | POTAGE AUX LÉGUMES BIO         |
| TARTIFLETTE (REBLOCHON AOP) | BŒUF FAÇON BOURGUIGNON         | FALAFELS, SAUCE TOMATE                     | FRICASSÉE DE COLIN MSC GRATINÉ |
|                             | CAROTTES AUX OIGNONS JAUNES    | RIZ BASMATI FAÇON PILAF                    | PURÉE DE PATATES DOUCES        |
| LAITAGE                     | MIMOLETTE                      | FROMAGE BIO                                | BUCHETTE DE CHÈVRE             |
| FRUIT DE SAISON             | CRÈME DESSERT CHOCOLAT         | CRÊPE AU SUCRE DU CHEF                     | COUPE BANANE CAMEL             |

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS JANVIER/FEVRIER

## ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

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

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

| lundi 10 février      | mardi 11 février                  | jeudi 13 février               | vendredi 14 février                 |
|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| POTAGE DE LÉGUMES     | EFFILOCHÉE D'ENDIVES, VINAIGRETTE | POTAGE SAINT GERMAIN           | COLESLAW PURPLE                     |
| CHIPOLATAS AUX HERBES | AIGUILLETES DE POULET             | QUICHE AUX BROCOLIS ET FROMAGE | GRATIN DE POMMES DE TERRE AU SAUMON |
| FRITES                | ÉPINARD À LA BÉCHAMEL             | CHIFFONNADE DE BATAVIA BIO     | JARDINIÈRE DE LÉGUMES À LA CRÈME    |
| BRIE                  | BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE          | TOMME NOIRE                    | YAOURT SUCRÉ                        |
| FRUIT DE SAISON       | SEMOULE AU LAIT DU CHEF           | ROULÉ À LA CONFITURE D'ABRICOT | SALADE DE FRUITS DU CHEF            |

### Repas végétarien

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS JANVIER/FEVRIER

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

## ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

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

### Repas végétarien

| lundi 17 février                            | mardi 18 février   | jeudi 20 février            | vendredi 21 février   |
|---|--|-----------------------------|---|
| CRÊPE AU FROMAGE                            | CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE   | POTAGE DE LÉGUMES           | OEUF MIMOSA   |
| BOULETTES AU SOJA À LA TOMATE ET AU BASILIC | SAUTÉ DE BŒUF À LA MOUTARDE  | PILON DE POULET RÔTI MARINÉ | FILET DE HOKI MSC, SAUCE NANTUA  |
| EMBEURRÉE DE CHOUX FRISÉS                   | PENNES BIO  | POTATOES AU PAPRIKA         | FONDUE DE POIREAUX  |
| BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE                    | SAINT PAULIN   | ASSORTIMENTS DE FROMAGES    | CAMEMBERT   |
| FRUIT DE SAISON                             | FLAN CAMEL   | COOKIE DU CHEF              | FRUIT DE SAISON   |

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Légende :

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE