

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-GABRIEL - PRIMAIRES



La Chronique Culinaire

En Janvier,


**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**



Produits Bio sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Janvier sec et sage est un bon présage

	lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Épiphanie</i>	<i>Raymond</i>	<i>Alice</i>	<i>Guillaume</i>
	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	VELOUTE DE POTIRON	CELERI RAVE FRAIS VINAIGRETTE
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	CORDON BLEU	ROTI DE PORC (ORIGINE FRANCE) AU MIEL	POISSON DU MARCHÉ (FRAIS)
	PETITS POIS AU JUS	PATES BIO	SEMOULE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLADE
	POMMES VAPEUR BIO	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	NAVETS BRAISES	POIS CASSES FACON DU CHEF
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	 GALETTE DES ROIS

Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-GABRIEL - PRIMAIRES



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**



Produits Bio sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Folle est la brebis qui au loup se confesse



Repas végétarien

	lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Yvette</i>	<i>Nina</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>
	BETTERAVE VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE AU MAIS
	BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE	EMINCE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) A LA PROVENCALE	POULET ROTI (ORIGINE FRANCE) ET SON JUS	POISSON DU MARCHE
	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES BIO BRAISEES	HARICOTS VERTS PERSILLES	POMMES SAUTEES
	EPINARDS A LA CREME	RIZ CREOLE	SPAGHETTI BIO AU BEURRE	BROCOLIS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-GABRIEL - PRIMAIRES



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**



Produits Bio sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*



Repas végétarien

	lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Sébastien</i>	<i>Agnès</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>
	CONCOMBRE BULGARE	VELOUTE DE POIREAUX	POTAGE À LA TOMATE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE
	PUREE DE POTIRON	ESCALOPE DE DINDE (ORIGINE FRANCE) A LA CREME	STEAK HACHE (ORIGINE FRANCE) GRILLE	FILET DE POISSON PANE
	LENTILLES CUISINEES	POMMES RISSOLEES	RIZ BIO PILAF	POELEE DE CELERI RAVE
	FROMAGE	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	EPINARDS A LA CREME	POMMES SAUTEES
	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME AU CHOCOLAT



Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-GABRIEL - PRIMAIRES



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**



Produits Bio sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*



Repas végétarien

Fêtons la Chandeleur !

	lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Angèle</i>	<i>Jh. D'Aquin</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>
	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS VINAIGRETTE BALSAMIQUE	POTAGE DE LEGUMES	SAUCISSON ET BEURRE	SALADE D'ENDIVE AUX POMMES FRUIT
	PANE AU FROMAGE	ROTI DE PORC (ORIGINE FRANCE) JUS AU ROMARIN	ROTI DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)	POISSON DU MARCHÉ (FRAIS)
	COQUILLETES BIO AU BEURRE	GRATIN DE BROCOLIS	POELEE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE
	POELEE DE LEGUMES	BLE PILAF	FLAGEOLETS	EPINARDS BECHAMEL
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CREPES



Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-GABRIEL - PRIMAIRES



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**



Produits Bio sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

Repas Nouvel An Chinois

	lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>	<i>Gaston</i>	<i>Eugénie</i>
	POTAGE DE LEGUMES	NEMS AUX CREVETTES	SALADE VERTE AUX LARDONS	RADIS NOIR A LA CROQUE
	CORDON BLEU DE DINDE	RIZ CANTONNAIS (OMELETTE, LÉGUMES, RIZ, ÉPICES)	MOUSSAKA	POISSON DU MARCHÉ (FRAIS)
	GRATIN DE POTIRON		BOULGOUR BIO	HARICOTS VERTS PERSILLES
	PATES BIO	POELEE CHINOISE	FROMAGE	BLE BIO PILAF
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	YAOURT AUX FRUITS	TARTE AUX POMMES

Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-GABRIEL - PRIMAIRES



La Chronique Culinaire

En Février,

Quiche Jurassienne



Produits Bio sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Le temps de Février ne reste pas en place



Repas végétarien

	lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Arnaud</i>	<i>Héloïse</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>
	POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVE VINAIGRETTE	CŒURS DE PALMIERS EN SALADE	CAROTTES AU CITRON
	LEGUMES DU JOUR	BLANQUETTE DE VEAU (ORIGINE FRANCE) A L'ANCIENNE	COTE DE PORC (ORIGINE FRANCE) SAUCE A L'ORANGE	FILET DE POISSON PANE
	SEMOULE BIO	RIZ BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE	PRINTANIERE DE LEGUMES
	FROMAGE	PUREE DE CELERI	CHOU FLEUR AUX CHAMPIGNONS	SEMOULE BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	ANANAS CARAMELISE	FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL	CLAFOUTIS



Menus validés.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-GABRIEL - PRIMAIRES



La Chronique Culinaire

En Février,

Quiche Jurassienne



Produits Bio sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Pas de Février sans fleur d'amandier

Repas végétarien

	lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Fêtons les	<i>Alexis</i>	<i>Bernadette</i>	<i>Aimée</i>	<i>Pierre-Damien</i>
	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE RIZ AU THON	PATE DE CAMPAGNE	CONCOMBRE A LA MENTHE
	NUGGET'S VETEGAL	CHIPOLATAS (ORIGINE FRANCE) GRILLEES AUX HERBES	SAUTE DE DINDE (ORIGINE FRANCE) GRAND MERE	MAREE DU JOUR
	PATES BIO	PUREE DE CAROTTES BIO	HARICOTS VERTS PERSILLES	BOULGOUR PILAF
	POEELE DE LEGUMES	SEMOULE BIO	SPAGHETTI BIO AU BEURRE	GRATIN DE LEGUMES BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX PRUNEAUX	MUFFINS AUX PEPITES DE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



Menus validés.
 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