

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 Mars,

**Tarte à la patate
douce caramélisée**



Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses

Fêtons les

	lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
	<i>Françoise</i>	<i>Vivien</i>	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i> 
	POTAGE DE LEGUMES	CHOU FLEUR SAUCE AURORE	SALADE DE RIZ AU THON	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	CHIPOLATAS DE VOLAILLE (ORIGINE FRANCE) GRILLEES AUX HERBES	SAUTE DE DINDE (ORIGINE FRANCE) AUX OIGNONS	MAREE DU JOUR
	PETITS POIS AU JUS	CAROTTES BIO BRAISEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES VAPEUR
	POMMES VAPEUR BIO	SEMOULE	BLE BIO PILAF	COTES DE BLETES BRAISEES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT AUX FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT	LIEGEOIS A LA VANILLE	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 Mars,

**Tarte à la patate
douce caramélisée**



Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

Repas végétarien		et Opération Bol de riz	
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
<i>Bénédicte</i>	<i>Patrick</i>	<i>Joseph</i>	<i>Herbert</i>
SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CAROTTES BIO RAPEES	SALADE VERTE AUX CROUTONS ET FROMAGE
OMELETTE AUX HERBES	BŒUF (ORIGINE FRANCE) BOURGUIGNON	BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES	FILET DE POISSON PANE
RIZ BIO PILAF	HARICOTS VERTS PERSILLADE	LEGUMES DU TAJINE	BOULGOUR ARLEQUIN SAUCE TOMATE
GRATIN DE LEGUMES	COQUILLETES BIO	SEMOULE BIO	CAROTTES BIO PERSILLEES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON

Fêtons les



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 Mars,

**Tarte à la patate
douce caramélisée**



Le dicton de la semaine : Le vingt cinq mars passé, plus de bois à amasser

Fêtons les

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
<i>Victorien</i>	<i>Catherine</i>	<i>Larissa</i>	<i>Rupert</i>
RADIS ROSES A LA CROQUE	CONCOMBRE EN SALADE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE FERMIERE (AUX POMMES DE TERRE)
ROTI DE DINDE (ORIGINE FRANCE) AU CAMEL	COUSCOUS D'AGNEAU	JAMBON BRAISE (ORIGINE FRANCE)	MAREE DU JOUR
PUREE DE POIS CASSES	SEMOULE	LENTILLES BIO CUISEES	POEELE DE LEGUMES BIO
POEELE DE LEGUMES BIO	LEGUMES COUSCOUS	CAROTTES BRAISEES	FRITES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GAUFRE CHANTILLY	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AUX FRAMBOISES	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS



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 Mars,

**Tarte à la patate
douce caramélisée**



Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs

Fêtons les	Repas végétarien			
	lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>
	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE COMPOSEE
	OMELETTE AUX HERBES	CORDON BLEU DE VOLAILLE	MOUSSAKA	MAREE DU JOUR
	PETITS POIS AU JUS	BLE BIO	SALADE VERTE	ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO
	PATES BIO	EPINARDS A LA CREME	RIZ CREOLE	LEGUMES BLANQUETTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	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 Mars,

**Tarte à la patate
douce caramélisée**



Le dicton de la semaine : Avril tantôt pleure, tantôt rit

	lundi 06 avril	Repas Afrique mardi 07 avril	jeudi 09 avril	et Opération Bol de riz vendredi 10 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Célestin</i>	<i>Jean Baptiste</i>	<i>Gauthier</i>	<i>Fulbert</i>
	CELERI RAVE REMOULADE	SALADE AFRICAINE AU SURIMI ET RAISINS	VELOUTE DE CHOU FLEUR	CAROTTES BIO RAPEES
	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	POULET YASSA	PAELLA	FILET DE POISSON PANE
	POEELE DE LEGUMES	ET SES LEGUMES	RIZ BIO A L'ESPAGNOLE	HARICOTS BEURRE
	SEMOULE BIO ET POIS CHICHES SAUCE TOMATE	PATES BIO		LENTILLES BIO CUISEES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	BROWNIES	COMPOTEE DE POMMES BANANES AU MIEL	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS



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 Avril,

**Tarte ganache aux deux
chocolats et à la gelée de café**



Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit

		Repas végétarien			
		lundi 13 avril	mardi 14 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Fêtons les	<i>Ida</i>		<i>Maxime</i>	<i>Benoît</i>	<i>Anicet</i>
	FERIE		CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE	BETTERAVE VINAIGRETTE
			PIZZA AUX FROMAGES	NOIX DE JOUE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) A L'ANCIENNE	MAREE DU JOUR
			SALADE VERTE	PUREE DE CAROTTES BIO	RIZ PILAF
			COQUILLETES	POMMES SAUTEES	POEELE DE LEGUMES
			FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		PETITS SUISSES AUX FRUITS		COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.