



VACANCES FÉVRIER

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).

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

lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	SAUCISSON À L'AIL LOCAL	FRIAND AU FROMAGE	CHOU BLANC LOCAL VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE
JAMBON LOCAL	SAUTÉ DE DINDE BBC AU CURRY	POISSON MSC FAÇON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	HACHIS PARMENTIER (POMMES DE TERRE LOCALES)	GRATIN QUENELLES CHAMPIGNONS
POTATOES	RIZ IGP	GRATIN DE CHOU FLEUR LOCAL	SALADE VERTE	PÂTES BIO
SALADE VERTE	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	COEUR DE BLÉ BIO	-	HARICOTS VERTS BIO
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BIO	BANANE BIO	GÂTEAU AUX POMMES LOCALES DU CHEF	CRÈME VANILLE DU CHEF
Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés

Produit Local



VACANCES FÉVRIER

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 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
TARTE AU FROMAGE DU CHEF	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	SALADE DE LENTILLES BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	OEufs MIMOSA
SAUTÉ DE PORC LR MOUTARDE	TARTIFLETTE (REBLOCHON AOP)	ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN	PIRON DE POULET MARINÉ	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE
COEUR DE BLÉ BIO	SALADE VERTE	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY	PETITS-POIS BIO AUX OIGNONS	RIZ IGP
LÉGUMES LOCAUX BIO	-	SEMOUTE BIO	PÂTES HVE	FONDUE DE POIREAUX BIO A LA CREME
SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF	FLAN CARAMEL BIO	YAOURT LOCAL AUX FRUITS	FROMAGE AOP	FRUIT BIO
Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labellisés

Produit Local



Ville de Wambrechies
Période 4

lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
fêtons les Charles FRIAND AU FROMAGE	fêtons les Guénolé CÉLERI BIO RÉMOULADE	fêtons les Casimir ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE	fêtons les Olive CAROTTES RÂPÉES BIO	fêtons les Colette VELOUTÉ DE LÉGUMES LOCAUX
CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CURRY	BOEUF LABEL ROUGE FAÇON STROGANOFF	NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ
PETITS POIS CAROTTES POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX	LÉGUMES LOCAUX	FRITES	BRUNOISE DE LÉGUMES
FRUITS DE SAISON	TORTIS BIO	SEMOUNLE BIO	SALADE VERTE BIO	RIZ IGP CRÉOLE
		BANANE BIO AU CHOCOLAT	GÂTEAU YAOURT DU CHEF	YAOURT LOCAL
		Goûter :		

Repas végétarien



Pêche durable



Produit bio



Produit Local



Produit labellisé



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période 4

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
fêtons les Françoise	fêtons les Vivien	fêtons les Rosine	fêtons les Justine	fêtons les Rodrigue
CHOU BLANC LOCAL RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE	RILLETTES DE POISSON MSC	CAROTTES LOCALES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	BOUILLON DE LÉGUMES	SALADE DE RIZ IGP FAÇON NIÇOISE
CHOIPOLATAS LOCALES	CURRY DE POISSON MSC	SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE À LA NORMANDE	POT AU FEU (BOEUF LOCAL)	NUGGETS DE BLÉ
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON		PANÉ FROMAGER	ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN FACON POT AU FEU	
PÂTES BIO	FONDUE D'EPINARDS BIO	HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR	CHOU-FLEUR BIO AU PAPRIKA
BROCOLIS BIO GRATINÉS	RIZ IGP AU CURRY ET LAIT DE COCO	COEUR DE BLÉ BIO	LÉGUMES LOCAUX DU POT	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE
SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT LOCAL	CRÈME DESSERT DU CHEF	PUDDING AU CHOCOLAT DU CHEF	FROMAGE AOP
Goûter :				

Repas végétarien



Pêche durable



Produit bio



Produit Local



Produit labellisé





Ville de Wambrechies
Période 4



Repas à thème Allemagne

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
fêtons les Bénédicte	fêtons les Patrick	fêtons les Cyrille	fêtons les Joseph	fêtons les Herbert
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE	BAGUETTE PIZZA DU CHEF	SOUPE AU CHOU LOCAL	OEUFS DUR MAYONNAISE
POULET LOCAL BASQUAISE	SAUTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE À L'INDIENNE	FLAN LÉGUMES FROMAGE	CURRY WURST	FILET DE COLIN MSC SAUCE ORIENTALE
ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON BASQUAISE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON		ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN FAÇON CURRY WURST	
RIZ IGP	CHOU-FLEUR LOCAL RÔTI AU PAPRIKA	PÂTES BIO	ROSENKOHL	LÉGUMES COUSCOUS PRINTANNIER
	BOULGOUR BIO	SALADE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	SEMOULE BIO
COMPOTE DU CHEF	FROMAGE BLANC BIO AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL FAÇON FORÊT NOIRE	FROMAGE BIO
		Goûter :		

Repas végétarien



Produit Local



Produit bio

Pêche durable



Produit labellisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période 4

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
fêtons les Victorien	fêtons les Catherine	fêtons les Annunciation	fêtons les Larissa	fêtons les Rupert
SALADE VERTE AU SURIMI	SALADE D'ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE	MOUSSE DE BETTERAVES	TOAST AU CHÈVRE DU CHEF	CÉLERI BIO RÉMOULADE
ESCALOPE DE DINDE À LA NAPOLITAINE	POISSON MSC FAÇON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS	SAUTÉ DE POULET LABEL ROUGE AU CURRY	BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)
CHIPOLATAS VÉGÉTARIENNE		CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	BOULETTES VÉGÉTARIENNES À L'INDIENNE	
POELEE DE CAROTTES LOCALES ET PANAISS LOCAL	FRITES	FONDUE DE POIREAUX BIO	RIZ IGP PILAF	PÂTES BIO
BOULGOUR BIO	SALADE VERTE BIO	SEMOUNLE BIO	PETITS POIS	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉES
FRUITS DE SAISON	FROMAGE BIO	CRÈME DESSERT PRALINÉ DU CHEF	CAKE AU CITRON DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
Goûter :				

Repas végétarien

Produit Local

Produit bio

Pêche durable

Produit labellisé



Ville de Wambrechies
Période 4

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
fêtons les Amédée	fêtons les Benjamin	fêtons les Hugues	fêtons les Sandrine	fêtons les Richard
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	WRAPS AU THON ET CRUDITES	CELERI LOCAL RAPE SAUCE COCKTAIL	SALADE DE MAÏS	MACÉDOINE DE LÉGUMES
RÔTI DE DINDE LOCALE SAUCE FORESTIÈRE	PORC LABEL ROUGE À LA MOUTARDE	BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE ÉCHALOTE	CARBONNARA VÉGÉTARIEN	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN	CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE	NUGGETS VÉGÉTARIENS		
PÂTES BIO	HARICOTS BEURRE AU PAPRIKA	PETIT POIS	COQUILLETTES BIO	DUO DE CHOUX-FLEURS LOCAUX ET BROCOLIS BIO GRATINÉS
PÔLÉLEE HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO	COEUR DE BLE BIO	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES
FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONNADE	FRUITS DE SAISON	FROMAGE AOP	BROWNIE DU CHEF	FRUITS DE SAISON
Goûter :				

Repas végétarien



Produit Local



Produit bio



Pêche durable



Produit labellisé



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Période 4



Repas à thème Pâques

LUNDI DE PÂQUES				
lundi 06 avril fêtons les Célestin	mardi 07 avril fêtons les Jean Baptiste FRIAND AU FROMAGE	mercredi 08 avril fêtons les Julie CAROTTES LOCALES BIO RAPÉES FAÇON MALTAISE	jeudi 09 avril fêtons les Gauthier OEUFS MIMOSA	vendredi 10 avril fêtons les Fulbert CELERI LOCAL REMOULADE
	NUGGETS DE POISSON	LASAGNES DU CHEF BRUSCHETTA TOMATE ET MOZZARELLA	BOULETTES À L'AGNEAU BOULETTES VÉGÉTARIENNES	CASSOLETTE DE POISSON MSC
	ÉPINARDS BIO FONDANTS RIZ IGP CRÉOLE	SALADE VERTE BIO -	FLAGEOLETS ET POMMES DE TERRE LOCALES CAROTTES BIO ET NAVETS RÔTISS AU MIEL	COEUR DE BLÉ BIO HARICOTS PLATS EN PERSILLADE
	YAOURT LOCAL	FRUITS DE SAISON BIO	GÂTEAU DE PÂQUES DU CHEF	FROMAGE
Goûter :				

Repas végétarien



Produit Local



Produit bio



Pêche durable



Produit labellisé

°

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.