

Menus du 01 Septembre au 16 Octobre 2020

VILLE DE ARQUES

Légende :



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



Végétarien

Bonne rentrée ☺

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	HACHIS PARMENTIER	GRIGNOTES DE POULET SAUCE AUX HERBES	BEIGNET DE POISSON SAUCE CITRON
	(PLAT COMPLET)	 FRITES *	SEMOULE ET RATATOUILLE
	BISCUIT	FROMAGE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES *
	YAOURT NATURE SUCRÉ	ASSORTIMENT DE FRUIT DE SAISON	RAISIN KIWI
	YAOURT AUX FRUITS		

Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
SAUCISSE DE STRASBOURG SUR HARICOTS LINGOTS	MACEDOINE DE LÉGUMES BETTERAVES ROUGES	NUGGETS DE POULET ET KETCHUP	SAUTE DE BŒUF AUX CAROTTES
POMMES DE TERRE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE FROMAGÈRE	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE
PETIT SUISSÉ	 PÂTES	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	EDAM
BANANE	ASSORTIMENT DE CREME DESSERT	ASSORTIMENT DE FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE

Prolongeons l'été

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
BOLOGNAISE DE BŒUF AUX ÉPICES ITALIENNE	MIGNON DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	MELON PASTÈQUE	POISSON BLANC MEUNIÈRE
MACARONIS	HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE	PIZZA AUX FROMAGES	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL
EMMENTAL RÂPÉ	BISCUIT	 SALADE VERTE	MAASDAM
ASSORTIMENT DE FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	ANANAS AU SIROP COMPOTE	LIÉGEOIS VANILLE LIÉGEOIS CHOCOLAT

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
DINDE FAÇON CARBONARA	TABOULÉ SALADE MARCO POLO	BEIGNET DE CALAMAR SAUCE TARTARE	BOULETTE AU BŒUF SAUCE AIGRE DOUCE
COQUILLETES	JAMBON BLANC (LABEL ROUGE)	 PURÉE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE NOISETTE
EMMENTAL RÂPÉ	PETITS POIS (POMMES DE TERRE)	CHANTAILLOU *	YAOURT NATURE SUCRÉ
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POINTE DE BRIE FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	BANANE AUTRE FRUIT
YAOURT VELOUTÉ		PÂTE DE FRUIT	

* Ou dérivés de pommes de terre

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
HAUTS DE CUISSE DE POULET RÔTI	MACÉDOINE DE LÉGUMES BROCOLIS	 RAVIOLIS AUX LÉGUMES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE BETTERAVES ROUGES
MOUSSELINE DE LÉGUMES	STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE	(PLAT COMPLET)	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
VACHE QUI RIT *	HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE)	EMMENTAL RÂPÉ	POMMES DE TERRE
PÂTISSERIE SÈCHE AUTRE BISCUIT	ASSORTIMENT DE FRUIT DE SAISON	BANANE AUTRE FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT MOUSSE CAFÉ

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
POTAGE DE LÉGUMES CRUDITÉS		CAROTTES RÂPÉES A LA VINAIGRETTE CRUDITÉ	PÂTÉ DE FOIE CHARCUTERIE
OMELETTE SAUCE TOMATE	SAUTE DE POULET SOUBISE	HACHIS PARMENTIER DE BŒUF	CURRY DE POISSON AUX CAROTTES
POÊLÉE DE LÉGUMES	COQUILLETES	(PLAT COMPLET)	SEMOULE
COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	EMMENTAL RÂPÉ	ÎLE FLOTTANTE PÂTISSERIE	PETIT SUISSÉ NATURE SUCRÉ
FRUITS AU SIROP	ASSORTIMENT DE FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC

Douceur d'automne

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
BOUCHÉE DE POULET AUX CROUTONS A LA CRÈME	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE HARICOTS BEURRES ÉCHALOTES	SALADE COMPOSÉE ŒUF DUR	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE TANDOORI
FRITES *	POISSON BLANC MEUNIÈRE SAUCE BRUNOISE	GRATIN MONTAGNARD SANS VIANDE	SEMOULE
TOMME GRISE	RIE PILAF	(PLAT COMPLET)	 YAOURT AROMATISÉ
ASSORTIMENT DE FRUIT DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT FLAN VANILLE	COOKIE CHOCOLAT	ASSORTIMENT DE FRUIT DE SAISON

Bonnes vacances ☺

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement. »

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-Barœul