

Restaurant scolaire de la ville de Donzenac

Menus du 2 mai au 8 juillet 2022



api

Composition C2022



Bon Appétit



| lundi 2 mai | mardi 3 mai | mercredi 4 mai | jeudi 5 mai | vendredi 6 mai |
|----------------------|------------------------|------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| Friand au fromage | Concombres vinaigrette | Laitue au thon | Betteraves rouges vinaigrette | Taboulé |
| Côte de porc grillée | Quiche provençale | Escalope de dinde au paprika | Hachis parmentier (VBF) | Poisson pané MSC et citron |
| Poêlée de carottes | Salade verte | Chou-fleur en gratin | Salade verte | Courgettes grillées |
| Fromage | Fromage | Fromage | Suisses | Fromage |
| Fruit de saison | Mousse au chocolat | Riz au lait | Fruit de saison | Tarte aux pommes BIO LOCALES |

| lundi 6 juin | mardi 7 juin | mercredi 8 juin | jeudi 9 juin | vendredi 10 juin |
|--------------|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| | Betteraves rouges en salade | Salade de pommes de terre BIO LOCALES | Melon | Ceufs durs mimosa |
| | Falafels (boulettes de pois chiches) | Cordon bleu | Lasagne à la bolognaise (VBF) | Poisson MSC à l'andalouse |
| | Riz IGP à la crème | Ratatouille | Salade verte | Haricots plats |
| | Fromage | Fromage blanc | Fromage | Fromage |
| | Crème aux oeufs | Fruit de saison | Compote aux pommes BIO LOCALES | Donuts |

| lundi 9 mai | mardi 10 mai | mercredi 11 mai | jeudi 12 mai | vendredi 13 mai |
|---|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| Macédoine aux oeufs durs | Salade de riz IGP au surimi | Saucisson sec et cornichons | Radis roses au beurre | Carottes râpées BIO vinaigrette |
| Ravioles fourrés au fromage, sauce tomate | Estouffade de boeuf LABEL | Blanquette de poisson MSC | Sauté de dinde au curry | Rôti de porc BIO à la tomate |
| Salade verte | Petits pois | Pommes vapeur BIO LOCALES | Haricots verts | Lentilles BIO |
| Yaourt | Fromage | Fromage blanc | Fromage | Fromage BIO |
| Fruit de saison | Compote aux pommes BIO LOCALES | Fruit de saison | Brioche tropézienne | Crème dessert BIO |

| lundi 13 juin | mardi 14 juin | mercredi 15 juin | jeudi 16 juin | vendredi 17 juin |
|------------------------------|---|--------------------|-----------------------------|---|
| Crêpe fourrée au fromage | Tomates en salade | Melon | Saucisson sec et cornichons | Toast au chèvre |
| Escalope de dinde à la crème | Sauté de boeuf LABEL aux herbes de Provence | Rôti de porc | Brandade de poisson MSC | Tomate farcie provençale (courgette, oignon, boulgour, haricots blancs) |
| Petits pois | Pâtes | Gratin de brocolis | Salade verte | Sur lit de riz IGP |
| Fromage AOP | Fromage | Fromage | Fromage | Suisses |
| Fruit de saison | Panna cotta au coulis de fruits rouges | Semoule au lait | Salade de fruits frais | Abricots au sirop |

Espagne

| lundi 16 mai | mardi 17 mai | mercredi 18 mai | jeudi 19 mai | vendredi 20 mai |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------------|
| Concombre crème ciboulette | Salade de blé | Céleri râpé rémoulade | Salade de boulgour | Gaspacho (soupe froide aux légumes) |
| Rosbeef LABEL aux échalotes | Poisson MSC sauce basilic | Steak haché de veau grillé | Curry de brocolis, haricots rouges et patate douce | Paella (riz IGP) |
| Potatoes | Gratin de courgettes | Pâtes | Yaourt HVE LOCAL | Fromage |
| Fromage | Fromage | Suisses | Fruit de saison | Crème catalane |
| Liégeois au chocolat | Fraises au sucre | Cocktail de fruits au sirop | | |

| lundi 20 juin | mardi 21 juin | mercredi 22 juin | jeudi 23 juin | vendredi 24 juin |
|----------------------|--|-----------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Salade de blé | Betteraves rouges aux pommes BIO LOCALES | Surimi mayonnaise | Duo melon pastèque | Concombre au maïs |
| Sauté de porc LABEL | Dahl de pois cassés à l'indienne (pois cassés, carottes, curcuma, curry) | Pâtes à la bolognaise (VBF) | Calamars à la romaine et citron | Couscous |
| Ratatouille | Quinoa | Fromage blanc | Haricots beurre | Semoule et légumes couscous |
| Yaourt HVE LOCAL | Fromage | Fromage blanc | Fromage | Fromage |
| Compote au spéculoos | Fruit de saison | Fruit de saison | Eclair au chocolat | Glace |

Grèce

| lundi 23 mai | mardi 24 mai | mercredi 25 mai | jeudi 26 mai | vendredi 27 mai |
|---------------------|---------------------------------|-----------------------------------|--------------|-----------------|
| Salade de pâtes | Radis roses au beurre | Terrine de campagne et cornichons | | |
| Chipolatas grillées | Pizza aux légumes et mozzarella | Poulet LABEL basquaise | | |
| Purée de carotte | Salade verte | Ratatouille / Riz IGP | | |
| Fromage | Fromage blanc | Fromage | | |
| Fruit de saison | Ananas au sirop | Tarte au citron | | |

| lundi 27 juin | mardi 28 juin | mercredi 29 juin | jeudi 30 juin | vendredi 1 juillet |
|---------------------------|---------------------|------------------------------|----------------------------|---|
| Toast au chèvre | Salade de lentilles | Nems sauce asiatique | Chou-fleur sauce cocktail | Salade grecque (tomate, concombre, olives noires, feta) |
| Rosbeef LABEL aux oignons | Lasagne aux légumes | Sauté de dinde à l'asiatique | Poisson MSC à la basquaise | Moussaka d'aubergine au boeuf (VBF) |
| Carottes vichy | Salade verte | Poêlée de légumes | Riz IGP | Salade verte |
| Fromage | Fromage | Fromage | Suisses | Fromage |
| Semoule au lait | Fruit de saison | Banane BIO chocolat coco | Fruit de saison | Gâteau aux amandes |

Vacances

| lundi 30 mai | mardi 31 mai | mercredi 1 juin | jeudi 2 juin | vendredi 3 juin |
|---|-----------------------------|---------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| Carottes râpées vinaigrette | Laitue, mimolotte, croûtons | Concombre vinaigrette | Salade de riz BIO | Salade de haricots verts |
| Quenelles nature gratinées sauce aurore | Jambon grillé | Boulettes de boeuf (VBF) sauce tomate | Cuisse de poulet BIO rôtie | Poisson meunière MSC et citron |
| Semoule | Brocolis | Pommes noisette | Gratin de courgette BIO | Pâtes |
| Fromage | Fromage | Fromage | Yaourt BIO | Fromage |
| Fruit de saison | Gâteau au chocolat | Pêches au sirop | Fruit de saison BIO | Glace |

| lundi 4 juillet | mardi 5 juillet | mercredi 6 juillet | jeudi 7 juillet | vendredi 8 juillet |
|---------------------|---|------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Duo melon pastèque | Radis roses au beurre | Croisillon au fromage | Tomates au basilic | Taboulé |
| Chipolatas grillées | Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomate) | Poisson MSC à la crème | Cuisse de poulet | Sauté de veau (VBF) à l'italienne |
| Pâtes | Riz IGP | Haricots verts | Pommes de terre rissolées | Courgettes béchamel |
| Fromage | Fromage | Fromage blanc | Fromage | Yaourt HVE LOCAL |
| Crème à la vanille | Ananas au sirop | Fruit de saison | Île flottante | Salade de fruits frais |

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

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

- Végétarien
- Bio
- Local
- Viande française
- Produit labellisé
- Repas à thème



Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 831 030 - Siège social : 38 rue de Genève de Gaille - 63070 Moret en Barrois.