Menus du 3 janvier au 3 mars 2023

CHÂLONS EN CHAMPAGNE AGGLO

Légende :

- Préparé par nos Chefs
- Produit local et/ou régional
- BIO
- Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2023	du 2 au 6		DEMI-POMELO ET SUCRE SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON POMMES NOISETTES BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMMES ANANAS	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP BROCOLIS BECHAMEL FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROUTONS BRANDADE DE POISSON (MSC) A LA CAROTTE VACHE QUI RIT BIO **GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE (à portionner)**	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO RIZ DE CAMARGUE FAÇON RISOTTO EMMENTAL ET BECHAMEL CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) KIWI BIO (K)
	du 9 au 13	SALADE CAMPAGNARDE CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF) PETITS POIS CARRE DE LIGUEIL (à portionner) CLEMENTINES	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU MIEL COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET EMMENTAL RAPE BIO PETIT MUNSTER AOP (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ROTI DE PORC* (OF, label rouge) A LA MOUTARDE DE REIMS RIZ BIO SAINT PAULIN (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON SEMOULE BIO BUCHE FRAICHE (locale) (à portionner) COMPOTE POMMES (locales) (à portionner)	PANAIS RAPE (local) REMOULADE PARMENTIER DE BOEUF (OF) AU POTIRON (dont pommes de terre) YAOURT NATURE SUCRE POIRE
	du 16 au 20	SALADE MELEE VINAIGRETTE RAVIOLINI DE LEGUMES SAUCE CREME SAMOS SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	CELERI RAPE (local) REMOULADE POISSON MEUNIERE (MSC) ET CITRON EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL PETIT SUISSE SUCRE ORANGE BIO	SALADE COLESLAW (carottes HVE et chou blanc HVE locaux) STEAK HACHÉ DE VEAU (UE) SAUCE TOMATE PATES MIMOLETTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAKE AU FROMAGE (à portionner) JAMBON* (label rouge, OF) ET STICK DE KETCHUP CAROTTES RONDELLES FRIPON CREME DESSERT CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE SAUTE DE POULET (local, OF) SAUCE CURRY BOULGHOUR BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) POMME (locale)
	du 23 au 27	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE QUENELLES NATURE SAUCE AURORE SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	POTAGE AU POTIMARRON BOUDIN BLANC DE RETHEL* (local, OF) CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL CHANTENEIGE KIWI BIO (K)	SALADE ICEBERG AUX CROUTONS EMINCE DE POULET (OF) AU JUS AU THYM POTATOES EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES (HVE)	BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE ROTI DE BOEUF (OF) JUS AU ROMARIN COQUILLETTES BIO YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner) CLEMENTINES	Nouvel An Chinois SALADE MELEE VINAIGRETTE SAUCE SOJA (S) FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AIGRE DOUCE MELANGE DE RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES FACON CANTONNAISE VACHE QUI RIT BIO ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE A LA NOIX DE COCO DU CHEF (à portionner)
	du 30/01 au 3/02	TABOULE ORIENTAL (dont semoule bio) POISSON PANE (MSC) ET CITRON CAROTTES A L'AIL PETIT MUNSTER AOP (à portionner) ORANGE BIO	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE EMINCE DE PORC* (local, OF) SAUCE FORESTIERE RIZ BIO JAUNE COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	VELOUTE DE LEGUMES MIJOTE DE DINDE (OF) SAUCE CURRY PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre) CARRE FRAIS FRUIT DE SAISON	SALADE DE PEPINETTES OMELETTE FRAICHE (à portionner) HARICOTS VERTS BIO PERSILLES SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) **CREPES DE LA CHANDELEUR**	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES LASAGNES A LA BOLOGNAISE SUISSE NATURE SUCRE BANANE BIO
FEVRIER 2023	du 6 au 10	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE RAVIOLI SPINACI BIO SAUCE TOMATE CAMEMBERT BIO (à portionner FLAN NAPPE CARAMEL	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLEE SAUCISSE FUMEE* (locale, OF) PUREE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE (à portionner) POMME (locale)	PATE DE CAMPAGNE* ET CORNICHONS POISSON MEUNIERE ET CITRON BROCOLIS BECHAMEL VACHE QUI RIT BIO SEMOULE AU LAIT	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE TARTIFLETTE* (OF) CHANTENEIGE BIO YAOURT NATURE SUCRE BRASSE (local) (à portionner)	Atelier Cuisine **SALADE ICEBERG VINAIGRETTE** **GALETTE WRAP, garniture fajitas (aiguillettes de poulet sauce crème tomatée)** EMMENTAL RAPE BIO **ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU MEXICAIN (à portionner)**
		VACANCES D'HIVER				
	du 27/02 AU 3/03	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON PETITS POIS CARRE DE LIGUEIL (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	CELERI RAPE (local) REMOULADE MIJOTE DE POULET (local, OF) A LA FORESTIERE SEMOULE BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) POIRE	SALADE DE PATES VINAIGRETTE PAVE DE JAMBON* (label rouge, OF) A LA MOUTARDE DE REIMS PUREE DE POTIMARRON BIO FROMAGE BLANC AROMATISE FRUIT DE SAISON	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE STEAK HACHE DE BOEUF (OF) AU JUS CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES (locales) SPECULOS (à portionner)	SALADE COLESLAW (carotte HVE et chou blanc HVE locaux) COQUILLETTES BIO A LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPE BIO SUISSE NATURE SUCRE BANANE BIO

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

**Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc*

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne – ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS

MENUS DU 3 JANVIER AU 3 MARS 2023

REMPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET SANS VIANDE

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
JANVIER 2023	DU 2 AU 6						PLAT SANS PORC
			QUENELLES NATURE SAUCE DU JOUR	NUGGETS VEGETARIEN ET KETCHUP			PLAT SANS VIANDE
	DU 9 AU 13				ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
				ROTI DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
		PANE DU FROMAGER		PALET MONTAGNARD SAUCE DU JOUR		PARMENTIER DE POTIRON (ET PDT) AU SOJA	PLAT SANS VIANDE
	DU 16 AU 20				JAMBON DE DINDE ET KETCHUP		PLAT SANS PORC
				PALET A L'ITALIENNE SAUCE DU JOUR	OCEAN STICKS ET KETCHUP	OMELETTE AU FROMAGE	PLAT SANS VIANDE
	DU 23 AU 27		SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
			OMELETTE NATURE	PALET A L'ITALIENNE SAUCE DU JOUR	OCEAN STICKS		PLAT SANS VIANDE
FEVRIER 2023	DU 30/01 AU 3/02		EMINCE DE DINDE SAUCE DU JOUR				PLAT SANS PORC
			OMELETTE BIO	PALET MONTAGNARD SAUCE DU JOUR		LASAGNES DE LEGUMES	PLAT SANS VIANDE
	DU 6 AU 10			ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE			ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
			SAUCISSE DE VOLAILLE		TARTIFLETTE AUX DE DE VOLAILLE		PLAT SANS PORC
			OMELETTE AU FROMAGE		TARTI FROMAGE	FAJITAS GARNIE AVEC OCEAN STICKS	PLAT SANS VIANDE
	VACANCES D'HIVER - DU 11 AU 26 FEVRIER 2023						
MARS 2023	DU 27/02 AU 3/03			ROTI DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
			BOULETTES VEGETALES SAUCE DU JOUR	NUGGETS VEGETARIEN	PANE DU FROMAGER		PLAT SANS VIANDE

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

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