

# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 24** au **vendredi 28 février**

## Plats du jour

## Accompagnements du jour

Lundi

Fricassée de bœuf sauce tomate  
Dos de merlu Sauce Safranée

Semoule couscous  
Gratin de courgettes

Mardi

Ailes de poulet Tex-Mex  
Travers de porc Laqué

Pommes Frites  
Poêlée de légumes de saison

Mercredi

Galette Bretonne du Chef  
Dos de cabillaud sauce Dieppoise

Riz blanc / Salade Verte  
Epinards à la crème

Jeudi

Petit salé  
Manchon de canard confit

Lentilles  
Gratin de chou-fleur

Vendredi  
Menu VG

Omelette Végétarienne  
Blanquette de veau à l'ancienne

Coquillettes  
Haricots verts persillés

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements

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

# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 2** au **vendredi 6 mars**

## Plats du jour

## Accompagnements du jour

Lundi

Cordon bleu  
Dos de Merlu sauce basilic

Macaronis  
Brocolis

Mardi

Rôti de porc orloff au jus  
Filet Poisson Meunière

Purée de pomme de terre  
Fenouil braisé

Mercredi

Lasagnes Bolognaise du Chef  
Boudin aux pommes

Riz Thai  
Endives braisées

Jeudi

Steack Haché Sauce Roquefort  
Paupiette sauce Normande

Pommes rissolées  
Carottes persillées

Vendredi  
Menu VG

Couscous Végétarien  
Dos de cabillaud sauce crustacés

Semoule couscous  
Gratin de chou-fleur

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements

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

# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 9** au **vendredi 13 mars**

## Plats du jour

## Accompagnements du jour

Lundi

Raviolis au Gruyère / Filet mignon porc moutarde  
Filet de flétan sauce safran

Pommes vapeur  
Haricots verts persillés

Mardi  
Menu VG

Endives Gratinées Végétariennes  
Spaghettis à la carbonara

Spaghettis  
Salsifis Braisées

Mercredi

Tacos du Chef / Salade verte  
Escalope de saumon à la fondue de poireaux

Blé au jus  
Courgettes poêlées

Jeudi

Hachis Parmentier  
Navarin d'agneau

Purée de pomme de terre  
Brocolis persillés

Vendredi

Calamars à la romaine  
Emincé de Dinde Tandoori

Riz créole  
Carottes au Beurre

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements

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

# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 16** au **vendredi 20 mars**

## Plats du jour

## Accompagnements du jour

Lundi

Saucisse de Francfort / Onglet à l'échalote  
Dos de merlu sauce aneth

Frites  
Julienne de légumes

Mardi

Poulet rôti au jus  
Sauté de porc au curry

Riz Créole  
Choux de Bruxelles

Mercredi

Escalope Viennoise du Chef  
Filet de flétan sauce au beurre Nantais

Boulgour  
Légumes ratatouille

Jeudi  
Menu VG

Torsades Napolitaine Végétariennes  
Jambon Braisé Sauce Madère

Torsades  
Haricots Verts Persillés

Vendredi

Omelette au Fromage  
Rôti de Porc Grand-Mère

Semoule sauce Provençale  
Gratin de courgettes

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements

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

# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 23** au **vendredi 27 mars**

## Plats du jour

## Accompagnements du jour

Lundi

Nuggets de Volaille  
Selle d'agneau Aux Pleurottes

Coquillettes  
Carottes Persillées

Mardi  
Menu VG

Tortellinis Végétariens  
Dos de lieu jaune à l'estragon

Pommes vapeur  
Brocolis braisé

Mercredi

Croque-monsieur du Chef  
Filet de flétan à la Dieppoise

Salade verte/ Boulgour  
Tomates provençales

Jeudi

Steack Haché Sauce Poivre  
Filet Cabillaud Sauce Safranée

Pommes rissolées  
Salsifis gratinés

Vendredi

Paëlla du Chef  
Filet de saumon sauce basilic

Riz pilaf  
Courgettes persillées

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements

# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 30** au **vendredi 3 avril**

## Plats du jour

## Accompagnements du jour

Lundi

Chipolatas / Merguez  
Dos de colin sauce safrané

Frites  
Haricots verts poêlés

Mardi

Ailes de poulet Tex-Mex  
Sauté de porc Marengo

Riz pilaf  
Endives braisées

Mercredi  
Menu VG

Lasagnes Végétariennes du Chef  
Poule au pot traditionnelle

Blé au jus  
Epinards à la crème

Jeudi

Boeuf Bourguignon  
Escalope de saumon sauce bonne femme

Spaghettis  
Choux fleur Poêlés

Vendredi

Emincé de volaille à la Provençale  
Dos de cabillaud à la fondue de poireaux

Semoule couscous  
Gratin de courgettes

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements