



Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 21** au **vendredi 25 septembre**

Plats du jour

Accompagnements du jour

Lundi	Selle d'agneau / Tortellinis Au Gruyère Dos de colin à l'aneth	Carottes persillées Pommes vapeur
Mardi	Merguez Cuisse de canard à l'orange	Semoule Couscous Brocolis nature
Mercredi	Hamburger du Chef Andouillette de Troyes à La Moutarde	Frites / Salade Verte Gratin de courgettes
Jeudi Menu VG	Omelette campagnarde Sauté de dinde sauce forestière	Riz Thai Haricots verts persillés
Vendredi	Boeuf Bourguignon / Fricassée de Boeuf Filet de flétan sauce safranée	Epinards à la crème Penne

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.



Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 28** au **vendredi 2 octobre**

Plats du jour

Accompagnements du jour

Lundi

Aile de Poulet Tex Mex / Onglet à l'échalote
Dos de cabillaud fondue de poireaux

Haricots verts persillés
Semoule couscous

Mardi

Chili Con Carne
Accras de Morue

Mélange campagnard
Riz créole

Mercredi

Côtes de Porc Charcutière
Lasagnes Bolognaise du Chef

Purée de pomme de terre
Salade verte

Jeudi

Cassoulet du Chef
Manchon de canard confit

Haricots blancs
Gratin de chou-fleur

Vendredi

Paupiette de veau forestière
Escalope de saumon sauce bonne femme

Courgettes poêlées
Pommes frites

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.



Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 5** au **vendredi 9 octobre**

Plats du jour

Accompagnements du jour

Lundi

Raviolis au Gruyère/ Filet Flétan Diéppoise
Entrecôte sauce Marchand de vin

Légumes Ratatouille
Purée P-De Terre

Mardi

Poitrine de porc Laqué
Sauté de dinde à l'Ancienne

Brocolis poêlés
Coquillettes

Mercredi
Menu VG

Tarte Provençale au Chèvre
Moules Marinières

Haricots Vert Persillés
Pommes Frites

Jeudi

Steak haché du boucher sauce roquefort
Filet Mignon de porc moutarde à l'ancienne

Semoule Couscous
Gratin de courgettes

Vendredi

Cari de poulet au curry
Omelette portugaise

Poêlée Automnale
Riz Créole

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.



Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 12** au **vendredi 16 octobre**

Cuisinier
d'Île de France

Plats du jour

Accompagnements du jour

Lundi	Cordon bleu Boudin noir aux pommes	Haricots verts persillés Torsades
Mardi	Sauté de Porc Marengo Dos de cabillaud à l'aneth	Gratin de chou-fleur Frites
Mercredi	Tacos du Chef Escalope de saumon sauce bonne femme	Endives braisées / Salade Verte Riz blanc
Jeudi	Blanquette de veau Hachis parmentier du Chef	Courgettes poêlées Purée de pomme de terre
Vendredi	Merguez & boulettes d'agneau aux herbes Filet de flétan sauce safranée	Tomates provençales Semoule couscous

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.