

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE

### La Chronique Culinaire

En Mars,

**Tarte à la patate  
douce caramélisée**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



*Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses*

	lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Françoise</i>	<i>Vivien</i>	<i>Rosine</i>	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>
	<b>CAROTTES BIO AU CITRON</b>	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	RIZ AU THON	ŒUFS AU PAPRIKA	CÈLERI MAYONNAISE
	<b>NUGGET'S POULET (LR)</b>	TORTIS À LA BOLOGNAISE DU CHEF (BŒUF ORIGINE FRANCE)	VEAU MARENGO	TAJINE DE LÉGUMES	POISSON PROVENÇAL
	PETITS POIS AU JUS	ET FROMAGE RÂPÉ	HARICOTS VERTS ET POMME SAUTÉES	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>POEELE DE LÉGUMES BIO</b>
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	CRÈME VANILLE	<b>FRUIT SAISON BIO</b>	POIRE AU SIROP	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FLAN DU CHEF

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE

### La Chronique Culinaire

En Mars,

**Tarte à la patate  
douce caramélisée**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



*Le dicton de la semaine : Les toques des chefs à l'honneur !*



**C'est le printemps!**

	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Bénédicte</i>	<i>Patrick</i>	<i>Cyrille</i>	<i>Joseph</i>	<i>Herbert</i>
	<b>CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO</b>	FRIAND	CHAMPIGNON A LA GRECQUE	<b>BETTERAVE BIO AU MAÏS</b>	MACÉDOINE VINAIGRETTE
	NORMANDIN DE VEAU	SAUTÉ DE BŒUF	ESCALOPE DE PORC GRILLÉE	LENTILLES BOURGUIGNONES	POISSON PANÉ
	HARICOTS PLATS	PURÉE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE	BOULGOUR ET POIREAUX A LA CRÈME	DUO DE LÉGUMES BRAISÉS	<b>CAROTTES ET RIZ PILAF BIO</b>
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	ÎLE FLOTTANTE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	SALADE D'ANANAS	<b>TARTE À LA PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE

### La Chronique Culinaire

En Mars,

**Tarte à la patate  
douce caramélisée**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés*

### Repas carnaval thème: l'Afrique

	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Fêtons les	<i>Victorien</i>	<i>Catherine</i>	<i>Annonciation</i>	<i>Larissa</i>	<i>Rupert</i>
	<b>SALADE DE PÂTES BIO</b>	SALADE COMPOSÉE	<b>SALADE VERTE BIO AUX POMMES FRUIT</b>	CAROTTES RAPÉES AUX RAISINS	
	TARTE FINE AUX OIGNONS ET CHÈVRE	COUSCOUS DE MOUTON	<b>ESCALOPE POULET LR</b>	EMINCE DE PORC MOUTARDE	
	DUO DE ROMANESKO ET SALSIFIS BRAISÉ	<b>SEMOULE BIO</b>	HARICOTS BLANCS	FRITES DU CHEF	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT SAISON	FRUIT DE SAISON	



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE

### La Chronique Culinaire

En Mars,

**Tarte à la patate  
douce caramélisée**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



*Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs*

	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>	<i>Hugues</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>
	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>	CRÊPE AU FROMAGE	RADIS ROSES AU BEURRE	DUO DE CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS
	HACHÉ DE VEAU À L'ÉCHALOTE	ÉMINCÉ DE BŒUF AUX OLIVES	CANNELONI AU GRATIN	WRAP	FILET DE POISSON AU CHORIZO
	POMMES NOISETTES ET HARICOTS BEURRE	<b>GRATIN DE BROCOLIS BIO</b>	<b>SALADE BIO</b>	GARNITURE LÉGUMES	<b>RIZ BIO</b>
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE

### La Chronique Culinaire

En Avril,

**Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Avril tantôt pleure, tantôt rit*

	lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Célestin</i>	<i>Jean Baptiste</i>	<i>Julie</i>	<i>Gauthier</i>	<i>Fulbert</i>
	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	RILLETES DE POISSON	TOMATE MOZZARELA	SAUCISSON ET CORNICHON
	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	RÔTI DE BŒUF	SAUCISSE TOULOUSE	TAGLIATELLES CARBONARA	POISSON DU JOUR
	<b>DUO DE LÉGUMES BIO SAUTÉE</b>	POTATOES	<b>CAROTTES ET LENTILLES CORAIL BIO</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>GRATIN DE POIREAUX ET POMME DE TERRE BIO</b>
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	<b>TARTE GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS</b>	CRÈME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT BIO</b>	FRUIT SAISON



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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE

### La Chronique Culinaire

En Avril,


**Tarte ganache aux deux  
chocolats et à la gelée de café**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



*Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit*

### Lundi de Pâques

	lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Fêtons les	<i>Ida</i>	<i>Maxime</i>	<i>Paterne</i>	<i>Benoît</i>	<i>Anicet</i>
	0	SALADE D'AVOCAT SURIMI	RILLETES ET CORNICHON	ŒUF AU THON MAYONNAISE	SALADE COMPOSÉE
		HACHÉ DE BŒUF	BLANQUETTE DE VEAU	BAGEL VÉGÉTARIEN	POISSON MEUNIÈRE
		FRITES	<b>CAROTTES VICHY BIO</b>	<b>SALADE BIO</b>	<b>BLÉ BIO AUX ÉPICES</b>
		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	COCKTAIL DE FRUITS	FLAN CAMEL



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE

### La Chronique Culinaire

En Avril,

**Tarte ganache aux deux  
chocolats et à la gelée de café**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



*Le dicton de la semaine : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain*

### Menus Centre de loisirs

	lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Odette</i>	<i>Anselme</i>	<i>Alexandre</i>	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>
	<b>CONCOMBRE BIO</b>	MINI CROQUE MONSIEUR	<b>SALADE BIO MIMOSA AUX DÈS DE FROMAGE</b>	SALADE COLESLOW	SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS
	NORMANDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	PALERON A LA TOMATE	ESCALOPE DE PORC GRILLÉE	FUSILLI AU GRATIN	FILET DE POISSON A L'ANETH
	<b>POELÉE DE LÉGUMES BIO ET POMMES DE TERRE</b>	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE LÉGUMES ET CHIPS DU CHEF	BROCOLIS ET BASILIC	PURÉE D'EPINARDS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT SUCRÉ	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	ŒUF AU LAIT	TARTE AUX POMMES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE

### La Chronique Culinaire

En Avril,


**Tarte ganache aux deux  
chocolats et à la gelée de café**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes*

Menus Centre de loisirs

	lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Zita</i>	<i>Chanel</i>	<i>Catherine</i>	<i>Robert</i>	<b>Fête du Travail</b>
	SALADE DE QUINOA	TABOULÉ À LA MENTHE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS AU NOIX	
	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	COURGETTES AUX BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	<b>CUISSE POULET LR</b>	RÔTI DE PORC AUX PRUNEAUX	
	HARICOTS VERS PERSILLÉS	<b>SALADE BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	POMMES DUCHESSES	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	GÂTEAU DU CHEF	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b>	<b>SALADE DE FRUITS BIO</b>	<b>FRUIT BIO</b>	

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-Baroeul

