



# RESTAURANT SCOLAIRE DE Saint Hippolyte



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## C'est la rentrée !

| lundi 29 août  | mardi 30 août   | mercredi 31 août | jeudi 01 septembre   | vendredi 02 septembre   |
|--|---|------------------|--|---|
| fêtons les Sabines   | fêtons le sucre   | fêtons Aristide  | fêtons les Gilles  | fêtons les Ingrid   |
|  |  |                  | Carottes râpées bio au citron <br>Cordon bleu<br>Petits pois<br>Emmental<br>Glace | Betteraves bio vinaigrette <br>Poisson du jour sauce ciboulette<br>Épinards à la crème<br>Mimolette<br>Fruit de saison |

414 Restauration, S.A.S. au Capital de 10 000 000 000 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège Social : 884 rue du Général de Gaulle - 59170 Mons-en-Baroeul

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Recette du chef 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE Saint Hippolyte



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## Repas végétarien

| lundi 05 septembre   | mardi 06 septembre                      | mercredi 07 septembre    | jeudi 08 septembre   | vendredi 09 septembre   |
|--|---|--------------------------|--|---|
| fêtons les Raissa  | fêtons les Bertrand                     | fêtons les Reine         | fêtons les Nativité  | fêtons les Alain  |
| Rosette  | Salade verte au maïs                    | Salade marco polo        | Haricots verts à l'échalote  | Courgettes râpées & tomates bio vinaigrette  |
| Émincé de volaille label rouge citron romarin miel  | Steak haché sauce barbecue              | Omelette à la ciboulette | Dahl de lentilles  | Poisson du jour MSC sauce citron             |
| Courgettes   | Pommes de terre rôties au thym          | Piperade                 | Riz  | Duo de brocolis & pommes de terre   |
| Gouda  | Petit suisse nature                     | Pointe de brie           | Petit moulé  | Assortiment de fromages   |
| Yaourt local                                      | Salade de fruits frais pastèque & melon | Compote du chef          | Flan au chocolat du chef  | Fruit de saison bio                        |

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 161 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59170 Marais en Barrois

Produits Bio



Produits Pêche durable



Recette du chef



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## RESTAURANT SCOLAIRE DE Saint Hippolyte



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

### Repas végétarien



| lundi 12 septembre         | mardi 13 septembre                 | mercredi 14 septembre   | jeudi 15 septembre                    | vendredi 16 septembre   |
|----------------------------|------------------------------------|---|---------------------------------------|-------------------------|
| fêtons les Apollinaire     | fêtons les Aime                    | fêtons les Croix Glorieuse  | fêtons les Roland                     | fêtons les Edith        |
| Melon                      | Pêche au thon                      | Pastèque  | Tomate vinaigrette                    | Crêpe au fromage        |
| Pizza aux légumes          | Rôti de veau VBF aux épices douces | Chipolatas  | Émincé de boeuf aux oignons           | Nuggets de poisson      |
| Salade verte               | Haricots verts                     | Frites  | Gratin choux fleurs & pommes de terre | Spaghetti sauce tomate  |
| Saint Paulin               | Bûche de chèvre                    | Tomme noire   | Yaourt nature                         | Assortiment de fromages |
| Semoule au lait au caramel | Gâteau au chocolat du chef         |  Salade de fruits au sirop | Tarte feuilletée aux pommes           | Fruit de saison         |

Produits Bio



Produits Pêche durable



Recette du chef



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE Saint Hippolyte



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## Repas Végétarien

| lundi 19 septembre  | mardi 20 septembre       | mercredi 21 septembre         | jeudi 22 septembre  | vendredi 23 septembre  |
|---|--------------------------|-------------------------------|---|--|
| fêtons les Emilie   | fêtons les Davy          | fêtons les Matthieu           | fêtons les Maurice  | fêtons les Constant  |
| Macédoine de légumes mayonnaise   | Pastèque                 | Taboulé à la menthe           | Pâté de foie  | Dips de concombre & sauce cocktail   |
| Palette de porc à la diable   | Bolognaise de légumes    | Wings de poulet sauce ketchup | Mijoté de boeuf façon goulash   | Marée du jour MSC sauce estragon  |
| Lentilles & carottes  | Semoule                  | Poêlée de légumes de saison   | Riz de camargue IGP    | Ratatouille du chef  |
| Edam  | Vache qui rit            | Fromage blanc                 | Emmental  | Assortiment de fromages  |
| Fruit de saison HVE  | Mousse au chocolat blanc | Fruit de saison               | Cake marbré du chef  | Pomme au four  |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Recette du chef

Produits Labellisés



Produit Local





# RESTAURANT SCOLAIRE DE Saint Hippolyte



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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



## Menu Basque

| lundi 26 septembre  | mardi 27 septembre  | mercredi 28 septembre | jeudi 29 septembre               | vendredi 30 septembre   |
|---|---|-----------------------|----------------------------------|---|
| fêtons les Côme et Damien   | fêtons les Vinc. de Paul  | fêtons les Venceslas  | fêtons les Michel                | fêtons les Jérôme   |
| Champignons à la grecque  | Taboulé libanais  | Duo melon & pastèque  | <i>Assiette de tapas</i>         | Wrap de légumes au fromage blanc  |
| Sauté de dinde label rouge aux pommes  | Tortillas   | Poisson meunière      | <i>Axoia de porc</i>             | Gratin de poisson   |
| Mogettes  | Aubergines & pommes de terre  | Boulgour              | <i>Pommes de terre grenaille</i> | Riz IGP de camargue pilaf  |
| Camembert   | Yaourt nature   | Tomme blanche         | <i>Tomme de fromage</i>          | Assortiment de fromages   |
| Fruit de saison bio                  | Roulé confiture du chef  | Poire belle Hélène    | <i>Crème catalane</i>            | Salade de fruits de saison  |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Recette du chef

Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.