

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 06 au 10 mai 2024



	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Hors d'œuvre	Taboulé (semoule bio)	Betterave Bio vinaigrette	 ARMISTICE JEUDI DE L'ASCENSION PONT DE L'ASCENSION		
Plat protidique	Omelette nature	Chili con carne (égrené de boeuf Bio)			
Accompagnement	Haricots verts	Riz Bio			
Produit laitier	Fromage	Emmental			
Dessert	Beignet chocolat	Fruit de saison			

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :  Produit Bio  Produit Local  Produit Labelisé

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence - 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 13 au 17 mai 2024



	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Salade de tomates	Concombre vinaigrette	Salade de riz Bio aux crudités	Radis croque sel	Salade de pâtes bio
Plat protidique	Pâtes carbonara	Parmentier à l'égrené de pois Bio	Sauté de boeuf au paprika	Émincé de poulet aux herbes	Filet de poisson (MSC) sauce crème ciboulette
Accompagnement	aux dès de dinde	(pommes de terre Bio)	Petits pois au jus	Semoule Bio	Carottes Bio braisées
Produit laitier	Fromage	Mimolette	Emmental	Camembert	Gouda
Dessert	Crème dessert	Fromage blanc à la confiture	Compote du chef	Fruit de saison	Gâteau marbré mystère (Recette Bas Carbone)

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :  Produit Bio  Produit Local  Produit Labelisé

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence - 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 20 au 24 mai 2024



	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Hors d'œuvre	LUNDI DE PENTECÔTE	Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette Bio	Salade mexicaine	 REPAS EN JAUNE
Plat protidique		Nuggets de poisson	Jambon braisé	Croque tomate mozzarella	
Accompagnement		Haricots verts	Blé aux oignons	Salade verte Bio	
Produit laitier		Fromage	Yaourt sucré	Tomme blanche	
Dessert		Compote	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du chef	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :  Produit Bio  Produit Local  Produit Labelisé

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence - 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 27 au 31 mai 2024



	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Hors d'œuvre	Salade de radis rose	Taboulé (semoule Bio)	Melon	Salade de pâtes Bio	Tomates vinaigrette
Plat protidique	Filet de poisson sauce aneth	Omelette Bio fromagère	Parmentier de poisson	Quiche au poulet (oeuf Bio)	Dahl de lentilles corail au lait de coco
Accompagnement	Pâtes Bio	Ratatouille du chef	(pommes de terre Bio)	Salade verte Bio	Riz Bio
Produit laitier	Camembert	Cantal (AOP)	Mimolette	Bûche mi chèvre	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat du chef	Fruit de saison	Clafoutis à la pêche du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :  Produit Bio  Produit Local  Produit Labelisé

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence - 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 03 au 07 juin 2024



	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Duo de concombre et tomate au basilic	Radis à la croque sel	Salade mexicaine	Pastèque
Plat protidique	Boulette de boeuf à la napolitaine	Sauté de poulet aux épices	Pain de viande sauce napolitaine	Fajitas au poulet épicé	Bolognaise de lentilles vertes
Accompagnement	Courgettes braisées	Semoule et légumes couscous	Frites	Salade verte	Pâtes
Produit laitier	Yaourt nature	Brie	Emmental	Fromage blanc à la cassonade	Tomme noire
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Pot de glace	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio Produit Local Produit Labelisé

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence - 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 10 au 14 juin 2024



	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Hors d'œuvre	Toast à l'emmental gratiné	Duo de melon	Salade piémontaise	Courgettes râpées à la vinaigrette	Salade de riz mais et poivrons
Plat protidique	Filet de poisson (MSC) msc au citron	Gratin camarguais	Émincé de dinde à la moutarde	Sauté de porc au curry	Calamar à la romaine sauce tartare
Accompagnement	Gratin de courgettes	(riz , tomates, boeuf haché , fromage râpé)	Carottes braisées	Blé	Haricots verts au four
Produit laitier	St paulin	Bûche mi-chèvre	St paulin	Petit suisse aromatisé	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat du chef	Fruit de saison	Moelleux vegan pommes et amandes (Recette Bas Carbone)

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio Produit Local Produit Labelisé

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence - 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 17 au 21 juin 2024



	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Hors d'œuvre	Salade de tomate au basilic et huile d'olive	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule)	Chiffonnade de laitue vinaigrette à l'échalote	Melon
Plat protidique	Omelette aux oignons	Burritos aux légumes	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Sauté de boeuf au paprika	Jambon blanc
Accompagnement	Pâtes	Salade verte	Ratatouille	Purée de pommes de terre et courgettes	Salade de pâtes tomate, concombre, mais
Produit laitier	Gouda	Emmental	Tomme noire	Bûche mi chèvre	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Coupe de fraises	Fruit de saison	Pot de glace

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio Produit Local Produit Labelisé

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence - 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 24 au 28 juin 2024



	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	Pastèque et fêta	Pâté de campagne	Concombre à la ciboulette	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz
Plat protidique	Flan de thon à la provençale	Tortellinis boscone (épinards sauce emmental)	Rôti de dinde sauce barbecue	Saucisse de toulouse sauce au thym	Filet de poisson meunière (MSC) au citron
Accompagnement	Petits pois	Salade verte	Pommes risolées	Semoule	Courgettes braisées
Produit laitier	Yaourt nature	Gouda	Mimolette	Brie	Yaourt sucré
Dessert	Roulé de confiture à l'abricot du chef	Pot de glace	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio Produit Local Produit Labelisé

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence - 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 01 au 05 juillet 2024



	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	Tomates vinaigrette	Wrap aux crudités	Melon	Courgettes râpées à la vinaigrette	Tomates au basilic
Plat protidique	Frittata aux poivrons et oignons	Sauté de poulet façon basquaise	Pizza Reine	Chakchouka aux oeufs	Filet de poisson sauce du chef
Accompagnement	Pommes de terre	Carottes braisées	Salade verte	Pâtes	Épinards fondants et pommes de terre
Produit laitier	Emmental	Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt sucré	Camembert
Dessert	Compote du chef	Fruit de saison	Pot de glace	Fruit de saison	Compote du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio Produit Local Produit Labelisé