



SCOLAIRE TARKETT

21 avril 2025 au 30 mai 2025



Lundi de Pâques					Menu végétarien					
lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril	lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai	
FÉRIÉ		MENU DU JOUR			ROSETTE	SAUCISSON À L'AIL		TOMATES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	HOUMOUS DU CHEF	
					CHIPOLATAS AUX HERBES	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON		BLANQUETTE DE LÉGUMES ET POIS CHICHES AU CURRY	SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE (VBF, LOCAL)	
					COURGETTES SAUTÉES	POMMES VAPEUR ET ÉPINARDS À LA CRÈME	MENU DU JOUR	RIZ	BOULGOUR ET TOMATES À LA PROVENÇALE	
					FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
					FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON		FLAN	SALADE DE FRUITS	
	Menu végétarien				Menu végétarien				Cuisine du soleil	
lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai	lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai	
		MENU DU JOUR	FÉRIÉ	thon mayon	CELERI RÉMOULADE	COURGETTES RÂPÉES CITRONNÉS		Salade nicotse	CONCOMBRES AUX DES DE BREBIS	
				SAUTE DE DINDE	TARTE TOMATES MOZZARELLA ET BASILIC	BOULETTES DE VEAU SAUCE AUX HERBES	MENU DU JOUR	Paëlla de poulet et légumes	POISSON MEUNIÈRE MSC ET CITRON	
				PATES /HARICOT VERT	SALADE VERTE	PÂTES		FROMAGE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	
					FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
					SMOOTHIE	FRUIT DE SAISON		Clafootis aux abricots	SEMOULE AU LAIT	
Menu végétarien					Menu végétarien					
lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai	lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai	
CONCOMBRES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		FÉRIÉ	TABOULÉ	PÂTE EN CROUTE ET CORNICHONS	CAKE À LA TOMATE ET MOZZARELLA		FÉRIÉ	FÉRIÉ	
BOULETTES VÉGÉTALES	SAUTÉ DE POULET (VBF, LOCAL) AUX ÉPICES CAJUN	MENU DU JOUR		JAMBON BLANC	CURRY DE POISSON MSC AU LAIT DE COCO	JAMBON GRILLÉ AU JUS	MENU DU JOUR			
SEMOULE ET RATATOUILLE	TORTIS			HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	COEUR DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES				
FROMAGE	FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE				
LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE DE POMME HVE			FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE BANANE - FRUITS ROUGES	GLACE				



- Préparé par le Chef
- Produit labellisé
- Produit BIO
- Produit local ou régional



Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Régionale : 20 rue du Capitaine Georges Madon 51100 REIMS



SCOLAIRE TARKETT

02 juin 2025 au 04 juillet 2025



Menu végétarien					Menu végétarien				
lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin	lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
MELON	SALADE DE RIZ		CONCOMBRES SAUCE MENTHE	GASPACHO DE LÉGUMES ET FÊTA	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE CONCOMBRES ET MELON		SALADE VERTE, SURIMI ET MAÏS	ROSETTE ET CORNICHONS
PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGÉ AIL ET FINES HERBES	SAUTÉ DE PORC (VBF, LOCAL) SAUCE BARBECUE	MENU DU JOUR	FILET DE MERLU MSC SAUCE NANTUA	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CUMIN	PÂTES À LA CARBONARA	QUICHE TOMATES MOZZARELLA ET BASILIC	MENU DU JOUR	FILET DE CABILLAUD MSC SAUCE BEURRE BLANC	SAUTÉ DE BOEUF AUX HERBES DE PROVENCE
MAROILLES	HARICOTS VERTS		CAROTTES FONDANTES	SEMOULE		ET SALADE VERTE		RIZ	COEUR DE BLÉ ET POËLÉE D'AUBERGINES
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	VACHE QUI RIT		EDAM	TARTARE	GOUDA	SAINT MORËT		CAMEMBERT	CANTAFRAIS
	SMOOTHIE DU CHEF		TARTE AUX POMMES ET VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE		ILE FLOTTANTE	COUPE DE FRAISES AU FROMAGE BLANC
			Menu végétarien		Menu végétarien		Chaleur des îles		
lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin	lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
FÉRIÉ	SALADE GRECQUE (tomate, concombre, olives, fêta)	MENU DU JOUR	SALADE VERTE FROMAGÈRE	SALADE D'HARICOTS VERTS	PASTEQUE	CONCOMBRES VINAIGRETTE		Toast thon & avocat	Ce midi, on a
	BLANQUETTE DE POULET		BOLOGNAISE DE LENTILLES	COUSCOUS	LASAGNES AU PESTO	FISH AND CHIPS	MENU DU JOUR	Rougail saucisses	Rdv à la cantine!
	POMMES VAPEUR ET LÉGUMES BLANQUETTE		PÂTES	(Boulettes de boeuf, semoule et légumes couscous)	SALADE VERTE	POTATOES		Riz	Fromage
	TOMME BLANCHE		SAINT MORËT	CARRÉ DE L'EST	EDAM	SAINT NECTAIRE AOP		Gâteau à la noix de coco	
	FRUIT DE SAISON		FLAN NAPPÉ CARAMEL	SALADE DE FRUITS	GLACE	SALADE DE FRUITS			
			Menu de l'été		Menu végétarien				
lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin					
SALADE DE POMMES DE TERRE	TOMATES AU BASILIC	MENU DU JOUR	Coleslaw	SALADE DE TORTIS AUX OEUFS DURS ET VINAIGRETTE					
CRUMBLE DE POISSON MSC ET COURGETTES	SAUTÉ DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE		Hamburger	BOULETTES THAI SAUCE CURRY					
BUCHE DE CHÈVRE	RIZ FAÇON CANTONAISE		Frites	POËLÉE DE LÉGUMES					
FRUIT DE SAISON	PETIT MOULÉ		Smoothie mangue	MUNSTER AOP					
	COMPOTE HVE			GLACE					

- Préparé par le Chef
- Produit labellisé
- Produit local ou régional

