SCOLAIRE TARKETT

du 02 novembre au 18 décembre 2026

MENU HALLOWEEN

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	ENDIVES AUX POMMES VINAIGRETTE	DOIGTS DE SORCIÈRE ENSANGLANTÉS (FEUILLETÉ HOT DOG)	SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL
SAUCE CARBONARA	FILET DE COLIN MSC SAUCE VIERGE	POTFILETTE (GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON AU FROMAGE À RACLETTE)	ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME
MACARONIS HDE	RIZ CRÉOLE ET BUTTERNUT RÔTI		BROCOLIS
EDAM	DACHE QUI RIT	MIMOLETTE	COULOMMIERS
KIWI	YAOURT NATURE SUCRÉ	MARBRÉ D'HALLOWEEN	FRUIT DE SAISON

"BALADE AUTOMNALE"

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	CELERI RÂPÉ AU FROMAGE BLANC	VELOUTÉ DE POTIRON AU CURRY	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS
BOULETTES DE BOEUF SAUCE BARBECUE	SAUTÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
TORTIS ET RATATOUILLE	GRATIN DE PATATE DOUCE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ PILAF
GOUDA	SAINT MORET	SAINT PAULIN	PETIT MOULÉ
ILE FLOTTANTE	POIRE RÔTIE AU CHOCOLAT	CAKE VANILLE	CLÉMENTINES

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
CHOU BLANC AUX POMMES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES
NUGGETS DE BLÉ	AIGUILLETTES DE POULET AUX ÉPICES	FILET DE HOKI MSC SAUCE ÉCHALOTES	RÔTI DE PORC SAUCE AUX HERBES
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	POMMES DE TERRE & EPINARDS	COEUR DE BLÉ ET POÊLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE	COQUILLETTES
MIMOLETTE	CANTAL	FROMAGE	DACHE QUI RIT
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

Happy "Thanksgiving"

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	Coleslaw	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME	TORTELLINIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE	Rôti de dinde sauce aux cranberries	CHIPOLATAS
RIZ ET POTIMARRON RÔTI		Patates douces rôties au	SEMOULE ET BROCOLIS
KIRI	FROMAGE RÂPÉ	Pumpkin pie Tarte à la	BRIE BIO
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON

Saint-Nicolas

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES AU SURIMI	CÉLÉRI RÉMOULADE	Velouté de potiron
JAMBON BRAISÉ À L'OLIVE	OMELETTE NATURE	CARBONARA DE SAUMON	Sauté de boeuf aux épices façon carbonnade
COEUR DE BLÉ ET HARICOTS VERTS	PETITS POIS & CAROTTES	PÂTES HDE	Pommes sautées
BÛCHE MI CHÈVRE	MIMOLETTE	FROMAGE RÂPÉ	Fromage
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	Panna cotta aux brisures de spéculoos

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE FROMAGÈRE	SALADE D'HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
TARTIFLETTE	SAUTÉ DE POULET TEX-MEX	BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE
SALADE VERTE VINAIGRETTE	TORTI HDE ET CHOU FLEUR	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS	RIZ
CARRÉ FRAIS	GOUDA	EDAM	PETIT MOULÉ
FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	ROULÉ À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON

Repas de Noël

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
CÉLERI VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	Mousse de foie & cornichons	
QUICHE AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	Escalope de dinde panée au paprika sauce au cajun	
SALADE VERTE	PENNES ET HARICOTS VERTS	Pommes Pin	
BÛCHE MI CHÈVRE	SAINT PAULIN	Fromage	
POIRE	YAOURT BIO À LA VANILLE	Bûche de Noël	

Préparé par le Chef

Produit labellisé

Produit BIO

L'équipe Api Restauration vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année