



























VACANCES FÉVRIER VILLE DE LINSELLES

 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).

lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
SAUCISSON SEC	POTAGE LEGUMES LOCAUX 	TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO) 	CHOU BLANC LOCAL VINAIGRETTE 	JUS DE FRUITS
JAMBON BLANC	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ BIO)  	HACHIS PARMENTIER (ÉGRÉNÉ BIO) 	POISSON MSC FACON MEUNIERE SAUCE TARTARE 	SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CURRY
STEAK FROMAGER 		HACHIS PARMENTIER DE POISSON MSC 		DOS DE COLIN MSC AU CURRY
FRITES	COQUILLETES BIO 	SALADE VERTE HVE 	GRATIN DE CHOU FLEUR LOCAL 	RIZ IGP
CAROTTES BIO ET LOCALES BRAISÉES 	EMMENTAL RÂPÉ BIO 		POMMES DE TERRE LOCALES 	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX
CANTAL AOP 	EDAM BIO 	MIMOLETTE	CAMEMBERT BIO 	VACHE QUI RIT BIO
FRUIT DE SAISON LOCAL 	FROMAGE BLANC BIO AU SPÉCULOOS 	BANANE BIO 	GÂTEAU AUX POMMES LOCALES 	LIÉGEOIS VANILLE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



API RESTAURATION S.A. - a Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

VACANCES FÉVRIER VILLE DE LINSELLES

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).

	lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
	PIZZA 4 FROMAGES	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	SALADE DE LENTILLES BIO	POTAGE DE LÉGUMES BIO	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETE
	CORDON BLEU DE DINDE	TARTIFLETTE (REBLOCHON AOP)	BOULE AU BOEUF BIO SAUCE TOMATE	FRICASSE DE POULET	DOS DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETE
	DOS DE MERLU MSC SAUCE CHAMPIGNONS	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE (REBLOCHON AOP)	BOULE VEGETARIENNE SAUCE TOMATE	FRICASSE DE LIEU MSC	
	TORSADES BIO	SALADE VERTE HVE	CAROTTES LOCALES ET BIO FAÇON VICHY	POMMES DE TERRE LOCALES	RIZ IGP
	EMMENTAL RÂPÉ BIO	-	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO	FONDUE DE POIREAUX BIO BECHAMEL
	GOUDA BIO	EMMENTAL BIO	BRIE	COMTE AOP	CARRE FRAIS BIO
	FRUIT DE SAISON LOCAL	FLAN CAMEL	YAOURT AUX FRUITS	FONDANT AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON



Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.