



# RESTAURANT DE L'AMANDIER

	KEBAB		REPAS VÉGÉTARIEN 	
lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DUR & CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
SALADE DE BOULGOUR	MACÉDOINE VINAIGRETTE		POMELOS + SUCRE	SALADE DE HARICOTS BEURRE
RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	KEBAB	FILET DE VOLAILLE SAUCE NAPOLITAINE	CROUSTI FROMAGE	BRANDE DE POISSON MSC ( PLAT COMPLET ) 
--	POTATOES	POLENTA	GRATIN DE COURGETTES	--
--	--		PÂTES	--
EMMENTAL	VACHE PICON	SUISSE NATURE	FRAIDOU	CAMEMBERT
SAINT MORËT	BÛCHE DE CHÈVRE		GOUDA	TARTARE
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CAMEL	ÉCLAIR À LA VANILLE	COMPOTE
COMPOTE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ		ÉCLAIR AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS AU CAMEL

Végé: Raviolis de légumes

Végé: Brandade de légumes

Légende :



Produits Bio 

Produits Pêche durable 

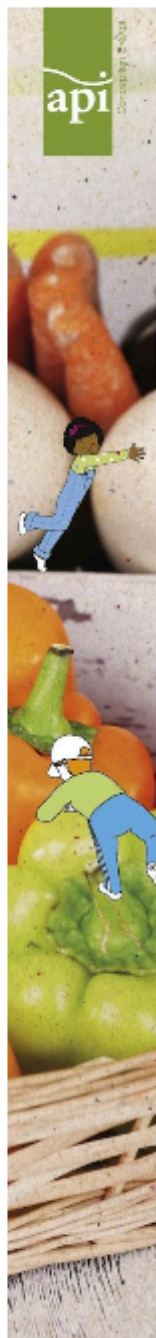
Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


# RESTAURANT DE L'AMANDIER

REPAS VÉGÉTARIEN 		FÉRIER		
lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ		SALADE DE LENTILLES	MACÉDOINE VINAIGRETTE
SALADE DE MAÏS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE PÂTES
TORTELLINIS ÉPINARDS & RICOTTA À LA CRÈME ( PLAT	CUISSE DE POULET FAÇON TAJINE		FILET DE VOLAILLE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ
--	LÉGUMES TAJINE		CAROTTES VICHY	POMMES DE TERRE VAPEUR
--	SEMOULE		RIZ	BLETTES À LA TOMATE
FRAIDOU	SAINT MÔRET		YAOURT LOCAL 	EMMENTAL
MIMOLETTE	TOMME NOIRE		EDAM	CHANTAILLOU
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		COMPOTE	GLACE
COMPOTE	LIÉGEOIS AU CAFÉ		MOUSSE AU CITRON	--





# RESTAURANT DE L'AMANDIER

	REPAS VÉGÉTARIEN 	FÉRIER	FÉRIER	
lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
SALADE DE BLÉ	TOMATES VINAIGRETTE			
BETTERAVES	SALADE DE MAÏS			
RÔTI DE DINDE AU JUS	TARTE AUX LÉGUMES			
GRATIN DE COURGETTES	CAROTTES PERSILLÉES			
HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE	PÂTES			
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRIPON			
SAINT MÔRET	GOUDA			
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARMEL			
CRÈME DESSERT A LA VANILLE	COMPOTE			

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 381 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable




Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT DE L'AMANDIER



	REPAS VÉGÉTARIEN 		REPAS ESPAGNOL	
lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
COLESLAW	FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE AUX NOIX	CHORIZO	CONCOMBRES SAUCE BULGARE
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE HARICOTS VERTS		--	TABOULÉ
RÔTI DE PORC AU JUS	TORTILLA	WATERZOÏ DE POISSON	CUISSE DE POULET	LASAGNES DE SAUMON (PLAT COMPLET)
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	RATATOUILLE	BOULGOUR	RIZ AUX FRUITS DE MER FAÇON PAELLA	--
--	--		--	--
EDAM	SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	TOMME DE BREBIS	BRIE
FRAIDOU	CAMEMBERT		--	CHANTENEIGE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	GLACE	YAOURT AROMATISÉ	BEIGNET À L'ABRICOT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	--		--	CRÈME DESSERT CARAMEL

Végé: Omelette & Pâtes

Légende :

Produits Bio



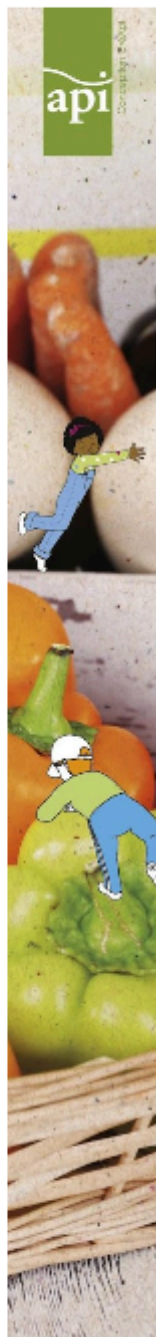
Produits Pêche durable





Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT DE L'AMANDIER

FÉRIER		REPAS VÉGÉTARIEN 		
lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	BETTERAVES VINAIGRETTE  CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES  TOMATES VINAIGRETTE	SURIMI MAYONNAISE  TABOULÉ
	MERGUEZ	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX PRUNEAUX	CROQUE FROMAGER	FILET DE COLIN SAUCE CURCUMA
	BOULGOUR  JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS  --	BLÉ  GRATIN DE CHOU-FLEUR
	SAINT MÔRET  CAMEMBERT	MIMOLETTE	YAOURT LOCAL   GOUDA	CHANTENEIGE  CHANTAILLOU
	FRUIT DE SAISON  FROMAGE BLANC AROMATISÉ	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON  FLAN A LA VANILLE	COMPOTE  SUISSES AROMATISÉS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable




Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT DE L'AMANDIER

## REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
MACÉDOINE VINAIGRETTE	ROSETTE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	SALADE PIÉMONTAISE
SALADE DE BOULGOUR	SAUCISSON À L'AIL		SALADE VERTE	SALADE DE RADIS
SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 	BOLOGNAISE	SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CURRY 	TARTE AU FROMAGE	VATAPA DE POISSON
LENTILLES AUX OIGNONS	PÂTES + RÂPÉ	RIZ	COURGETTES POÊLÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
CAROTTES VICHY	--		--	SEMOULE
EMMENTAL	SUISSE NATURE	FRAIDOU	CHANTENEIGE	BÛCHE DE CHÈVRE
FRIPON	CAMEMBERT		EMMENTAL	SAMOS
BAR À LAIT	DONUTS AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	FRUIT DE SAISON
--	DONUTS AU CHOCOLAT		FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DESSERT A LA VANILLE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produit Local

