



# COURS MAINTENON - COLLEGE



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



Noël



lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
fêtons les Ninon	fêtons les Alice	fêtons les Gatien	fêtons les Urbain
Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette
Jambon blanc	Taboulé (semoule HVE)	Pâté en croûte	Carottes râpées au citron
Salade mexicaine	Chou blanc rémoulade	Salade maori	Velouté de légumes
Paupiette au veau façon marengo	Tortilla aux pommes de terre	Poulet aux châtaignes et aux champignons	Beignets au colin MSC
Brocolis gratinés	Riz	Pomme pin	Haricots verts à l'étuvé
Boulgour	Fondue de poireaux	Brunoise de légumes	Blé nature
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Clémentine	Fruit de saison
Fromage blanc nature	Compote	Bûche de Noël au chocolat du chef	Compote
Crème dessert pralinée du chef	Fromage blanc nature	Bûche de Noël aux fruits exotiques et confiture d'abricots	Fromage blanc nature

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Régionale : Rue de la Belle du canet - Arteparc Bat E - 13590 Meyreuil

Légende

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labelisés



Produit Local



Dessert Maison



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.