



Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du

4 octobre

au

8 octobre 2021

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	SALADE DE MUSEAU EN VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU MAÏS	CÉLERI VINAIGRETTE	TABOULÉ AU CITRON	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
Entrée chaude	CAROTTES RÂPÉES TARTINE DE FROMAGE AU CUMIN	MACÉDOINE AU THON NEM	SALADE DE SOJA À LA CHINOISE TARTE DE LÉGUMES	COEUR DE PALMIER EN RAVIGOTE FLAN DE COURGETTES	MOUSSE DE FOIE CORNICHONS PIZZA DU CHEF
Poisson	SAUMONETTE A LA TOSCANE	CALAMARS A LA ROMAINE	DOS DE COLIN AUX AGRUMES	FISH BURGER DU CHEF	MARÉE DU JOUR
Mijoté	BOULETTES DE BOEUF	BLANQUETTE DE VEAU	OMELETTE AU FINES HERBES	VEGGIE BURGER	ROUGAILLE SAUCISSE
Grillade	ESCALOPE DE DINDE À L'INDIENNE	POITRINE DE PORC GRILLÉE	ANDOUILLETTE	HAMBURGER DU CHEF	CUISSE POULET RÔTIE
Accompagnements	RIZ LÉGUMES DE SAISON CONFITS	PÂTES POËLE DE CHEF	SALSIFIS A LA TOMATE POMMES VAPEUR	FRITES SALADE COMPOSÉE	BLE A LA PROVENCALE FONDUE DE POIREAUX
Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES, DESSERTS GOURMANDS ET 2 FROMAGES AU CHOIX CHAQUE JOUR				
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON ECLAIR CHOCOLAT NAPPE CARAMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON COMPOTE DU CHEF CHOU A LA CREME	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON GÂTEAU DE RIZ CARAMEL CRÈME DESSERT PRALINÉ	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON YAOURT AUX FRUITS BROWNIE DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON GAUFRE SALADE FRUITS FRAIS

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	CHOU BLANC VINAIGRETTE	CONCOMBRES AU YAOURT	POIREAUX EN VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE	
Plat	TARTIFLETTE	PIZZA	JAMBON GRILLÉ AU CHAMPIGNONS	CHILI CON CARNE	
Accompagnement	SALADE COMPOSÉE	JULIENNE DE LÉGUMES	POMME SAUTÉES	RIZ	
Dessert	ECRASÉ DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TARTE CHOCOLAT	CHURROS	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à 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



Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du

11 octobre

au

15 octobre 2021

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	SALADE VERTE AUX ASPERGES	CAROTTES RAPEES	LENTILLES EN VINAIGRETTE	SALADE HARICOTS ROUGES	RADIS CROQUE AU SEL
	SALADE DE BLÉ ORIENTALE	SALADE DE PATES AU SURIMI	CHOU BLANC A L'EMMENTAL	CÉLERI EN RÉMOULADE	RILLETES & CORNICHONS
Entrée chaude	FEUILLETTE DU CHEF	TARTE À L'OIGNON	TARTINE DE LÉGUMES	CRÊPE JAMBON FROMAGE	FEUILLETÉ DE LEGUMES
Poisson	RAIE AU CÂPRES	COLIN A LA BORDELAISE	NUGGET DE POISSON	DOS DE LIEU ROTI A L'ESPAGNOLE	MOULES MARINIÈRES
Mijoté	RAVIOLIS SAUCE NAPOLITAINE DU CHEF	EMINCÉ DE POULET AU PAPRIKA	OEUF A LA FLORENTINE	COTE DE PORC CHARCUTIÈRE	POITRINE DE VEAU FARCIE
Grillade	BROCHETTE A LA MEXICAINE	BOUDIN NOIR	STEAK HACHÉ	GALETTE VÉGÉTARIENNE DU CHEF	CHIPOLATAS
Accompagnements	RIZ CRÉOLE	SALSIFIS AU COULIS DE TOMATES FRAÎCHES	BOULGOUR PARFUMÉ	PÂTES AU FROMAGE	Frites
	COURGETTES RÔTIES AUX ÉPICES DOUCES	PURÉE DE POMME DE TERRE	EPINARDS EN BÉCHAMEL	PETITS POIS	FONDUE DE POIREAUX
Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES, DESSERTS GOURMANDS ET 2 FROMAGES AU CHOIX CHAQUE JOUR				
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	QUARTIER DE POMMES À LA CANNELLE	YAOURT AROMATISÉ	POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	SALADE FRUITS FRAIS
	ILE FLOTTANTE ET SA CRÈME ANGLAISE	BEIGNET POMMES	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DU CHEF	TIRAMISU FRUITS ROUGES

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	COLESLAW	POIREAUX EN RAVIGOTE	SALADE VERTE AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES	
Plat	ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE	CARBONARA	BRUSCHETTA	COUSCOUS COMPLET	
Accompagnement	SALADE	PÂTE	POELE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE	
Dessert	ECLAIR	NAPPE CHOCOLAT	POIRE CARMEL	GAUFRE CHANTILLY	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à 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