

Midi - ARA - Lycée La Côtère

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre

			Halloween		
Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre	
- Émincé de chou chinois , Vinaigrette aigre douce - Salade de lentilles BIO à l'échalote Betteraves BIO , Vinaigrette	- Taboulé à la semoule BIO - Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise - Salade de haricots verts Bio , Vinaigrette aux échalotes	- Concombres , Vinaigrette - Salade de coquillettes HVE sauce cocktail - Chou rouge aux pommes	- Butternut râpé vinaigrette au citron , Vinaigrette - Salade de lentilles corail BIO et échalote - Œuf dur mayonnaise	- Saucisson à l'ail - Céleri rave sauce rémoulade - Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte	
Pilon de poulet rôti aux herbes Filet de hoki MSC cumin et citron	Beignets de calamar Bœuf à la tomate	- Bruschetta tomate, mozzarella - Bruschetta aux légumes du sud et jambon blanc	Boulettes au veau , Sauce tomate Filet de hoki MSC cumin et citron	Colin MSC pané Escalope de dinde LABEL ROUGE , Sauce crème	
- Frites - Tomates à la provençale	- Poêlée de courgettes et d'aubergines Cœur de blé BIO	Salade verte , Vinaigrette	- Choux-fleurs rôtis au paprika - Spaghettis	- Gratin d'épinard - Pommes de terre au four	
Produit laitier Brie	Produit laitier Assortiments de fromages	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	
- Fruit de saison - Compote de pêches - Brownie aux noix du chef	- Pot de glace vanille-fraise Fruit de saison BIO - Crumble aux abricots du chef	- Fromage blanc à la confiture - Fruit de saison - Clafoutis aux pruneaux	Cheesecake spéculoos et chocolat - Panna cotta Oeil sanglant Fruit de saison BIO	- Salade de fruits frais Liégeois au caramel - Fruit de saison	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Cafétéria - ARA - Lycée La Côtère

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Assiette kebab  Baguette Parisienne  Concassé d'avocat et œuf mollet en salade	Paninis Strasbourg sauce barbecue  Panini falafel et houmous Salade frisée au chorizo Burger bacon	Pasta party Bolognaise  Émincé végétal façon carbonara  Feuille de chêne et mirepoix de mimolette et emmental	Croque monsieur  Croque monsieur fromager du chef  Salade de mâche
 Yaourt aromatisé	 Yaourt aromatisé	 Yaourt aromatisé	 Yaourt aromatisé
 Fruit de saison  Compote	 Fruit de saison  Compote	 Fruit de saison  Compote	 Fruit de saison  Compote

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

