

La Chronique Culinaire :

Tarte extrêmement Normande

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA

lundi 31 août

mardi 01 septembre

jeudi 03 septembre

vendredi 04 septembre

	lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	Tomates vinaigrette	Radis rose & beurre	Concombres à la crème	Salade de pommes de terre 
Entrées au choix	Macédoine mayonnaise	Salade de riz au thon	Saucisson & cornichon	Carottes râpées vinaigrette
	Salade de Chou Fleur Persillée	Frisée et Croûtons à l'ail	Niçoise au Thon	Betteraves Vinaigrette
Plats au choix	Aiguillettes de poulet aux herbes de provence	Sauté de porc au curry	Falafels	Poisson pané
	Paupiette de veau à la tomate	Gratin d'oeufs	Emincé de boeuf au paprika	Sauté de dinde aux épices
Accompagnements	Frites	Coquillettes	Semoule	Petits pois à l'échalote
	Haricots vert persillés	Epinards aux échalotes	Trio de légumes de saison 	Riz à la tomate
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Fruit de saison	L'ÉTAL DU MARAICHER 	Fruit de saison	Compote de pomme
	Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat	Tarte extrêmement Normande 	Fruit de saison
	Compote de Poire	Cocktail de Fruits	Compote Pomme & Fraise	Ananas au Sirop

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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



Cuisinier d'Île de France

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

La Chronique Culinaire :

Tarte extrêmement Normande

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA

	lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
		Menu végétarien		
	Salade de tomate vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Concombres à la bulgare	Salade de torsettes & olives noires
Entrées au choix	Salade verte et maïs vinaigrette	Saucisson & Cornichons	Sardines & beurre	Salade de maïs
	Brocolis aux Agrumes	Céleri et Pomme Râpés	Houmous de Patate Douce	Tomates vinaigrette
Plats au choix	Chipolatas	Couscous végétarien	Rôti de dinde sauce crème	Poisson pané
	Hoki sauce aux herbes	Poisson meunière	Œufs dur béchamel gratinés	Boulettes de bœuf tomates
Accompagnements	Purée de pommes de terre	Semoule	Poêlée de légumes frais (carottes & poireaux)	Petits pois aux oignons
	Petits légumes sautés	Légumes couscous	Frites	Pattes
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	L'ÉTAL DU CRÉMIER	Fruit de saison
	Poire au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat
	Crème Dessert Chocolat	Beignet aux Pommes	Sablé Fraise et Rhubarbe	Compote de Poire

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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



Cuisinier d'Île de France

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

La Chronique Culinaire :

Tarte extrêmement Normande

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

lundi 14 septembre

mardi 15 septembre

jeudi 17 septembre

vendredi 18 septembre

	lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
	Salade coleslaw	Taboulé aux herbes fraîches	Tomates à la féta	Tomate & Mozzarella
Entrées au choix	Salade verte & carottes vinaigrette	Champignons à la grec	Radis roses & beurre	Concombres Bulgare
	Betterave Échalotes	Céleri Rémoulade	Asperges Vinaigrette	Pastèque
Plats au choix	Filet de poisson sauce basilic	Cuisse de poulet rôtie	Sauté de veau forestière	Filet de colin au citron
	Sauté de porc au miel	Cabillaud au Beurre blanc	Colin sauce nantua	Emincé de dinde au cidre
Accompagnements	Riz Créole	Frites	Gratin de pattes	
	Poêlée de légumes de la Cheffe 	Haricots verts au beurre	Brocolis persillés	Printanière de légume
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
	Salade de kiwi	Yaourt aromatisé	 L'ÉTAL DU MARAÎCHER 	Fruit de saison
Desserts au choix	Fruit de saison 	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du Chef 	Cocktail de fruits
	Compote de Pommes	Mousse au Chocolat	Entremets Chocolat	Gaufre au sucre

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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



Cuisinier d'Île de France

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

La Chronique Culinaire :

Tarte extrêmement Normande

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA

lundi 21 septembre

mardi 22 septembre

jeudi 24 septembre

vendredi 25 septembre

	lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Entrées au choix	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Salade de maïs	Salade de tomates
	Avocat vinaigrette	salade de coeur de palmier	Salade de pâtes	Radis roses & beurre
	paté campagne	Frisée aux Lardons	Salade Mixte	Piémontaise au thon
Plats au choix	Emincé de Bœuf	Paëlla (fruits de mer, poulet, chorizo)	Quiche aux légumes	Pizza régina
	Aiguillettes de dinde aux pommes	Filet de poisson du jour	Merlu	Pizza au thon
Accompagnements	Carottes fraîches cuisinées 	Riz safrané	Fenouil braisé	Salade verte 
	P. de terre vapeur		Pâtes	Blé
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Fruit de saison	 L'ÉTAL DU CRÉMIER	Liégeois chocolat	Pastèque
	Crème au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme fraise
	Flan Nappé Caramel	Compote Pommes & Fraise	Entremet pistache	Mousse Citron

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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

La Chronique Culinaire : Tarte extrêmement Normande

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien



SEMAINE 1 DU PA

lundi 28 septembre

mardi 29 septembre

jeudi 01 octobre

vendredi 02 octobre

	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
	Salade verte aux croûtons	Taboulé	Concombres à la bulgare	Melon
Entrées au choix	Œuf mimosa sauce cocktail	Céleri rémoulade	Salade verte	Muffin Basque
	Carottes Râpées	Radis noir Beurre	Niçoise au Thon	Betteraves Vinaigrette
Plats au choix	Normandin de veau	Rôti de dinde sauce crème champignons	Emincé de bœuf au paprika doux	Lasagnes au saumon
	Poisson du jour	Colin au citron	Poisson meunière	Sauté de porc à l'ananas
Accompagnements	Farfalles	Carottes braisées	Purée de pommes de terre	Riz
	Haricots verts à l'ail	Blé	epinard	Légumes chinoise
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Compote tous fruits	L'ETAL DU MARAICHER	L'ETAL DU CRÉMIER	Pêche
	 Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Glace
	Ananas au Sirop	Crème Framboise Litchi	Compote Pomme & Fraise	Ananas au Sirop

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA

	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre Menu végétarien	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Entrées au choix	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Concombres à la bulgare	Melon
	Oeuf dur mayonnaise	Pamplemousse au sucre	Salade verte	Muffin Basque
	Pastèque	Tomates & féta	Salade de pâtes	Duo Chou Fleur/Brocolis Vinaigrette
Plats au choix	Emincé de dinde au curry	Courgette farcie végétarienne	Sauté de bœuf au cumin	Filet de colin sauce curry
	Poisson provençal	Filet de lieu sauce citron	Poisson meunière	Sauté de porc à l'ananas
Accompagnements	Frites	Ratatouille fraîche de la Cheffe 	Purée de pommes de terre	Riz
	Petits pois nature	Boulgour	Haricots beurre nature	Carottes braisées 
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	L'ÉTAL DU CRÉMIER 	Crème chocolat	Tarte poires & pain d'épices 	Pêche
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace
	Rouler a la fraise	Compote Pomme Cassis	Demi Poire Chocolat	Liégeois Vanille

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

lundi 12 octobre

mardi 13 octobre

jeudi 15 octobre

vendredi 16 octobre

	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Entrées au choix	Carottes râpées vinaigrette	Melon 	Menu végétarien Salade coleslaw	Tomates vinaigrette
	Œuf dur mayonnaise	Salade de crudités	Œuf dur macédoine	Céleri mayonnaise
	Pastèque	Frisée et Croûtons à l'ail	Pastèque	Betteraves Vinaigrette
Plats au choix	Emincé de dinde au curry	Hot-dog	Moussaka végétarienne	Filet de poisson
	Poisson pané	Brandade de morue	Sauté de poulet aux champignons	Sauté de porc à l'Indienne
Accompagnements	Frites	Frites	Blé	Epinards à la crème
	Petits pois nature	Duo de haricots persillés	Les 3 choux frais de la Cheffe	Riz safrané
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Cocktail de fruits 	L'ÉTAL DU MARAÎCHER	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Gaufre au sucre glace	Compote pommes/fraises	Fruit de saison 
	Compote de Poire	Salade de Fruits	Ananas au Sirop	Liégeois Vanille

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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