

# Ecole Saint Jean Baptiste à Valenciennes

## Menus du 6 Novembre au 22 Décembre 2023

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
OEUF DUR AU THON OU OEUF DUR À LA MAYONNAISE BOLOGNAISE MACARONI AU POISSON MACARONI EMMENTAL RÂPÉ FRUIT DE SAISON	<b>CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE</b> OU COLESLAW <b>LASAGNES DE LEGUMES</b> <b>SALADE</b> <b>YAOURT AROMATISE</b>	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR OU VELOUTÉ DE LÉGUMES SAUCISSE DE VOLAILLE CHIPOLATA AUX HERBES <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b> PETITS POIS CHANTENEIGE	BETTERAVES VINAIGRETTE OU MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE FILET DE COLIN SAUCE CITRON BLÉ FACON PILAF HARICOTS VERTS A L'ÉCHALOTE BEIGNET AU CHOCOLAT	CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE OU CHAMPIGNONS À LA BULGARE CORDON BLEU SAUCE PROVENCALE OU FILET DE MERLU SAUCE DIEPPOISE MACARONI ENDIVES BRAISEES PETITS SUISSES SUCRÉS	CÉLÉRI AU CURRY OU SALADE DE POIS CHICHES BOULES DE BOEUF A LA TOMATE OU DOS DE COLIN SAUCE CURRY SEMOULE LEGUMES DE COUSCOUS <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>SAINT NICOLAS</b> <b>POTAGE DUBARRY</b> <b>OU POTAGE DE COURGETTES</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>RIZ CRÉOLE</b> <b>HARICOTS VERTS A L'ÉCHALOTE</b> <b>GÂTEAU DE SAINT NICOLAS</b> 	PÊCHE AU THON OU PÊCHE AU SURIMI BOUCHEE DE FRUITS DE MER OU POISSON PANE SAUCE TARTARE <b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b> <b>PUREE DE CAROTTES</b> EMMENTAL
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
TABOULÉ OU COEURS DE PALMIERS SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS OU PAPILOTE DE POISSON <b>POMMES DE TERRE RÔTIES</b> GRATIN DE CHOU FLEUR YAOURT NATURE SUCRÉ	ENDIVES AUX NOIX OU CÉLÉRI AU RAISIN CORDON BLEU OU DOS DE COLIN SAUCE PROVENCALE FRITES SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	<b>POTAGE À LA TOMATE</b> <b>OU VELOUTÉ DE CAROTTES</b> <b>PANÉ AU FROMAGE</b> <b>BLÉ A LA TOMATE</b> <b>CAROTTES BRAISÉES</b> <b>EMMENTAL</b>	SALAMI ET SES CONDIMENTS OU ROSETTE ET SES CONDIMENTS POISSON MEUNIÈRE OU MARMITE DE POISSON RIZ FACON PILAF BROCOLIS A L AIL COMPOTE DE POMMES	QUICHE LORRAINE OU QUICHE AU POIREAU SAUTÉ DE DINDE À LA FORESTIÈRE OU PAPILOTE DE POISSON FRITES HARICOTS BEURRE PERSILLES ABRICOT AU SIROP	OEUF DUR MAYONNAISE OU OEUF DUR AU THON LASAGNES A LA BOLOGNAISE OU LASAGNES DE POISSON FEUILLE DE CHENE CHANTENEIGE	<b>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</b> <b>OU COEURS DE PALMIERS</b> <b>CROUSTILLANT DE FROMAGE A LA TOMATE</b> <b>COEUR DE BLÉ</b> <b>SALSIFIS A LA CREME</b> <b>DONUT AU SUCRE</b>	POTAGE DE POTIRON OU POTAGE DE <b>CAROTTES</b> FILET DE HOKI PANÉ OU BOUCHEE DE LA MER RIZ FACON PILAF EPINARDS A L'AIL FRUIT DE SAISON
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
<b>JUS DE POMME</b> <b>OU JUS DE RAISIN</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>SEMOULE</b> <b>RATATOUILLE</b> <b>FLAN VANILLE</b>	<b>REPAS A THEME : LA MONTAGNE</b> POTAGE À L'OIGNON OU VELOUTÉ DE POTIMARRON TARTIFLETTE OU TARTIFLETTE DE LA MER FEUILLE DE CHENE MOUSSE DE FROMAGE BLANC ET SON COULIS 	<b>CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE</b> OU POIREAUX VINAIGRETTE STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE OU COQUILLE DE POISSON COQUILLETES JULIENNE DE LÉGUMES ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL OU LENTILLES À LA VINAIGRETTE POISSON PANÉ AU CITRON OU FILET DE COLIN A L'ESTRAGON RIZ CRÉOLE POÉLÉE DE LEGUMES FRUIT DE SAISON	<b>SALADE DE LENTILLES</b> <b>OU MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE</b> <b>GRATIN DE PATES</b> <b>AUX PETITS LEGUMES</b> <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	SAUCISSON À L'AIL ET SES CONDIMENTS OU PÂTE DE CAMPAGNE ET SES CONDIMENTS BOULES DE BOEUF A LA PROCENCALE OU FILET DE COLIN AU CITRON BLE FACON PILAF HARICOTS VERTS A L'ÉCHALOTE YAOURT AROMATISÉ	<b>MENU DE NOËL</b>  <b>Féerie de Noël</b> Le Jeudi 21 Décembre dans votre restaurant API	<i>Menu du Chef</i>
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre	 <p><b>api</b> <i>Restoration</i> <b>vous souhaite un Joyeux Noël</b></p>			
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER OU BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE YAOURT AROMATISE	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b> <b>OU VELOUTÉ DE BUTTERNUT</b> <b>PIZZA AUX FROMAGES</b> <b>FEUILLE DE CHÊNE ROUGE</b> <b>COMPOTE POMME POIRE</b>	SALADE COLESLAW OU CHOU BLANC À LA MAYONNAISE SAUCISSE DE VOLAILLE OU BURGER DE VEAU <b>POMMES DE TERRE FONDANTES</b> COURGETTES BRAISÉES VACHE QUI RIT	<b>JOURNÉE DE COMMUNAUTÉS ÉDUCATIVES</b>				

Les produits régionaux et/ou issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

