

MENUS CONSEILS SENIOR

SEMAINE DU 25 AU 31 MAI 2026



Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, AOC ou AOP

Produit Bio

Préparé par le chef

MSC ou Pêche Durable

Produit Local

| | LUNDI 25 MAI | MARDI 26 MAI | MERCREDI 27 MAI | JEUDI 28 MAI | VENDREDI 29 MAI | SAMEDI 30 MAI | DIMANCHE 31 MAI |
|--|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------|---------------------------|
| D E J E U N E R | ASPERGES VINAIGRETTE | POIREAU VINAIGRETTE | SALADE LORETTE | CHOU ROUGE ET COULIS DE ROQUETTE | PÂTÉ DE FOIE ET TOAST | MACÉDOINE MAYONNAISE | OEUF MIMOSAS |
| | ROTI DE VEAU SANCE FORESTIERE | SAUTE DE BOEUF A LIRLANDAISE | STEAK HACHE SC MARCHAND DE VIN | CORDON BLEU | CALAMARS A LA ROMAINA SAUCE TARTARE | COLOMBO DE POULET | SAUTE D'AGNEAU |
| | LENTILLES | MACARONIS | RIZ PILAF | ÉCRASÉ DE POMMES | FRITE | ET SES LÉGUMES | FLAGEOLET |
| | PETITS LÉGUMES | BLETTES POÉLÉES PERSILLÉES | CAROTTES AU CUMIN | DE TERRE | SALADE VERTE | SEMOULE | ET CAROTTES RÔTIE AU MIEL |
| | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES |
| COMPOTE DE POMME CANNELLE LANGUE DE CHAI | MOELLEUX À LA POIRE | PRUNEAUX AU SIROP | LIÉGEOIS CAFÉ MAISON CHANTILLY | BLANC MANGER | FRUIT DE SAISON | TARTE AUX FRAISES | |
| GOUTER | GATEAU DU CHEF | GATEAU DU CHEF | GATEAU DU CHEF | GATEAU DU CHEF | GATEAU DU CHEF | GATEAU DU CHEF | GATEAU DU CHEF |
| D I N E R | POTAGE DE LÉGUMES | POTAGE DE NAVETS | POTAGE DE LÉGUMES | POTAGE DE LÉGUMES | BOUILLON DU POT VERMICELLES | POTAGE DE LÉGUMES | POTAGE DE LÉGUMES |
| | SALADE DE POMME DE TERRE | BOUCHEE A LA REINE | OMELETTE A JX HERBES | CRÊPE AU FROMAGE | SALADE | RAVIOLIS | QUICHE LORRAINE |
| | AU HARENG | RIZ BASMATI | BRUNOISE DE LÉGUMES | BROCOLIS PERSILLÉS | PIÉMONTAISE | GRATINÉS | SALADE VERTE VINAIGRETTE |
| | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE |
| CRÈME DESSERT VANILLE | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | CRÈME AUX OEUFS | POMME AU FOUR | NAPPÉ VANILLE | COMPOTE DE FRUITS | |

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège social : 364 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.