



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 06 mai au 10 mai 2024

lundi 6	mardi 7	mercredi 8
Betterave vinaigrette	VOYAGE AU MAGHREB 	ARMISTICE
Salade chou chinois vinaigrette		
Chili con carne (égrené de boeuf)		
Riz		
Emmental		
Fruit de saison		

jeudi 9	vendredi 10	Légende :
JEUDI DE L'ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION	Produit Bio
		Produit local
		Produit labellisé

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000.00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence : 30 rue Jean Rousset - 44700 ORVAULT



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 13 mai au 17 mai 2024

Menu des enfants de l'école Les Roselières

lundi 13	mardi 14	mercredi 15
Salade verte et ses croûtons Bolognaise végétarienne (égrenée de pois) Coquillettes Brie Compote de fruit de saison	Salade de riz aux crudités Salade de pâtes aux pommes Sauté de boeuf à la dijonnaise Petits pois au jus Emmental Fromage blanc à la confiture	Radis croque sel Émincé de poulet aux herbes Semoule Camembert Fruit de saison

jeudi 16	vendredi 17	Légende :
Salade de pâtes Salade de pommes de terre à la vinaigrette Filet de poisson (MSC) sauce crème ciboulette Carottes braisées Gouda Gâteau marbré mystère (Recette Bas Carbone)	Courgettes râpées à la vinaigrette Tzatziki de concombre Rôti de porc sauce tartare Frites Yaourt sucré Fruit de saison	Produit Bio Produit local Produit labellisé

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000.00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence : 30 rue Jean Rousset - 44700 ORVAULT



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 20 mai au 24 mai 2024

lundi 20	mardi 21	mercredi 22
LUNDI DE PENTECÔTE	Salade mexicaine	Carottes râpées vinaigrette
	Salade d'avocat vinaigrette	Jambon braisé
	Croque tomate mozzarella	Blé aux oignons
	Salade verte	Tomme blanche
	Yaourt sucré	Crème dessert à la vanille du chef
Fruit de saison		

jeudi 23	vendredi 24	Légende :
Concombres et pommes de terre vinaigrette Carotte et chou chinois à la mayonnaise Émincé de dinde tomate basilic Haricots beurre persillés Edam Cookie du chef	Salade de radis rose Salade de radis noir Filet de poisson sauce aneth Pâtes Camembert Fruit de saison	Produit Bio Produit local Produit labellisé

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000.00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence : 30 rue Jean Rousset - 44700 ORVAULT



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 27 mai au 31 mai 2024

lundi 27	mardi 28	mercredi 29
Taboulé (semoule) Taboulé libanais Omelette fromagère Ratatouille du chef Cantal (AOP) Fruit de saison	Melon Pastèque Parmentier de poisson (pommes de terre) Mimolette Crème dessert chocolat du chef	Salade de pâtes Quiche au poulet (oeuf) Salade verte Bûche mi chèvre Fruit de saison

jeudi 30	vendredi 31	Légende :
Tomates vinaigrette Gaspacho de tomates Dahl de lentilles corail au lait de coco Riz Tomme blanche Clafoutis à la pêche du chef	Friand au fromage Crêpe au fromage Boulette de boeuf à la napolitaine Courgettes braisées Yaourt nature Fruit de saison	Produit Bio Produit local Produit labellisé

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000.00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence : 30 rue Jean Rousset - 44700 ORVAULT



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 03 juin au 07 juin 2024

lundi 3	mardi 4	mercredi 5
Duo de concombre et tomate au basilic	Radis à la croque sel	Salade mexicaine
Tartare de tomate au fromage frais	Green radis au beurre	
Sauté de poulet aux épices	Pain de viande sauce napolitaine	Fajitas au poulet épicé
Semoule et légumes couscous	Frites	Salade verte
Brie	Emmental	Fromage blanc à la cassonade
Fruit de saison	Pot de glace	Fruit de saison

jeudi 6	vendredi 7	Légende :
Pastèque	Toast à l'emmental gratiné	Produit Bio
Melon	Toast de chèvre au miel	Produit local
Bolognaise de lentilles vertes	Filet de poisson (MSC) msc au citron	Produit labellisé
Pâtes	Gratin de courgettes	
Tomme noire	St paulin	
Crème dessert à la vanille du chef	Fruit de saison	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 10 juin au 14 juin 2024

lundi 10	mardi 11	mercredi 12
Duo de melon	Salade piémontaise	Courgettes râpées à la vinaigrette
Salade de melon tomates	Salade de pommes de terre thon mayonnaise	
Gratin camarguais	Émincé de dinde à la moutarde	Sauté de porc au curry
(riz , tomates, boeuf haché fromage râpé)	Carottes braisées	Blé
Bûche mi-chèvre	St paulin	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat du chef	Fruit de saison

jeudi 13	vendredi 14	Légende :
Salade de riz mais et poivrons	Salade de tomate au basilic et huile d'olive	Produit Bio
Salade de blé du chef	Salade de tomate dés de feta	Produit local
Calamar à la romaine sauce tartare	Omelette aux oignons	Produit labellisé
Haricots verts au four	Pâtes	
Camembert	Gouda	
Moelleux vegan pommes et amandes (Recette Bas Carbone)	Fruit de saison	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 17 juin au 21 juin 2024

lundi 17	mardi 18	mercredi 19
Taboulé (semoule)	Carottes râpées vinaigrette	Chiffonnade de laitue vinaigrette à l'échalote
Boullgour légumes vinaigrette	Tartare de concombre et tomates	
Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Burritos aux légumes	Sauté de boeuf au paprika
Ratatouille du chef	Salade verte	Purée de pommes de terre et courgettes
Yaourt nature	Tomme noire	Bûche mi chèvre
Fruit de saison	Pot de glace	Fruit de saison

jeudi 20	vendredi 21	Légende :
 VOYAGE EN ITALIE	Pastèque et fêta	Produit Bio
	Melon	Produit local
	Flan de thon à la provençale	Produit labellisé
	Petits pois	
	Emmental	
Banane		

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 24 juin au 28 juin 2024

lundi 24	mardi 25	mercredi 26
Pâté de campagne	Concombre à la ciboulette	Carottes râpées vinaigrette
Mousse de foie	Salade courgette vinaigrette	
Frittata aux poivrons et oignons	Rôti de dinde sauce barbecue	Saucisse de toulouse sauce au thym
Pommes de terre	Pommes rissolées	Semoule
Gouda	Mimolette	Brie
Pot de glace	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture

jeudi 27	vendredi 28	Légende :
Salade de riz	 Menu des enfants de l'école St Anne Melon Coquillettes sauce tomate du chef Salade verte Camembert Fraises au sucre	Produit Bio
Salade pâtes		Produit local
Filet de poisson meunière (MSC) au citron		Produit labellisé
Courgettes braisées		
Yaourt sucré		
Fruit de saison		

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 01 juillet au 05 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3
Melon	Wrap aux crudités	Courgettes râpées à la vinaigrette
Pastèque	Wraps à l'avocat et au maïs	
Pizza Reine	Sauté de poulet façon basquaise	Chakchouka aux oeufs
Salade verte	Carottes braisées	Pâtes
Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt sucré
Fruit de saison	Pot de glace	Fruit de saison

jeudi 4	vendredi 5	Légende :
Tomates au basilic	Salade de toast de chèvre miel	Produit Bio
Gaspacho de tomate basilic		Produit local
Filet de poisson sauce du chef	Rôti porc froid sauce tartare	Produit labellisé
Épinards fondants et pommes de terre	Chips	
Camembert	Vache qui rit	
Compote du chef	Fraises au sucre	



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.