












# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 29 Aout au 2 Septembre 2022

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : -477 181 010 ATLANPARC KELUHERN I

	lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
<b>HORS D'ŒUVRE</b>				Carottes Râpées Bio Au Citron 	
<b>PLATS</b>				Cordon Bleu Sauce Napolitaine	Filet De Colin Msc Sauce Ciboulette 
<b>GARNITURES</b>				Petits-Pois	Riz De Camargue Igp 
<b>FROMAGE</b>					Emmental
<b>DESSERTS</b>				Semoule Bio 	Fruit De Saison Bio 
	Produits Bio 	Produits Labellisés 		Produits Pêche durable 	Produit Local 



# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau












Semaine du 05 au 09 Septembre 2022

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Rosette Et Condiments	Salade Verte Bio Et Croutons 		Macédoine De Légumes	Salade De Pâtes Bio Au Surimi 
<b>PLATS</b>	Pilon De Poulet Mariné Label Rouge	Sauté De Boeuf À La Provençale	Chipolata Label Rouge	Dahl De Lentilles Bio 	Filet De Lieu Msc Sauce Citron 
<b>GARNITURES</b>	Tortis Bio 	Pommes De Terre Rôties Au Thym	Flageolets	Riz De Camargue Igp Créole 	Brocolis Gratinés
<b>FROMAGE</b>			Munster		
<b>DESSERTS</b>	Fruit De Saison Bio 	Panna Cotta Aux Fruits Jaunes	Crème Au Caramel	Flan Au Chocolat	Fruit De Saison Bio 
	<b>Produits Bio</b> 	<b>Produits Labellisés</b> 		<b>Produits Pêche durable</b> 	<b>Produit Local</b> 



# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau






Semaine du 12 au 16 Septembre 2022

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Tomate Au Basilic			Melon	Pizza
<b>PLATS</b>	Courgette À La Provençale Et Crumble Aux Amandes Et Parmesan Aop 	Sauté De Veau Façon Blanquette	Haut De Cuisse De Poulet Marinée	Steak Haché Sauce Au Poivre	Filet De Poisson Msc Sauce Dieppoise 
<b>GARNITURES</b>	Écrasé De Pommes De Terre Du Chef	Haricots Verts Bio 	Riz Pilaf Bio 	Frites	Ratatouille Bio 
<b>FROMAGE</b>		Saint Paulin	Assortiment De Fromage		
<b>DESSERTS</b>	Fromage Blanc À La Confiture	Gâteau À La Banane	Cocktail De Fruits	Yaourt Local 	Fruit De Saison 
	Produits Bio 	Produits Labellisés 		Produits Pêche durable 	Produit Local 



# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau













Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
HORS D'ŒUVRE	Taboulé De Quinoa Bio 		Salade De Tomates		Concombre Bio Au Fromage Blanc 
PLATS	Escalope De Porc Aux Herbes	Bolognaise De Lentilles Bio 	Sauté De Porc Indien	Mijoté De Boeuf Façon Goulash	Filet De Colin Msc Sauce Aux Herbes 
GARNITURES	Epinards Bio 	Pennes Bio 	Poêlée De Panais/Carottes	Riz De Camargue Igp 	Purée De Céleri
FROMAGE		Brie		Emmental	
DESSERTS	Fruit De Saison Bio 	Crème Dessert	Riz Au Lait Et Caramel Au Beurre Salé	Fruit De Saison Bio 	Tarte Aux Fruits
	Produits Bio 	Produits Labellisés 		Produits Pêche durable 	Produit Local 



# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau











Semaine du 26 au 30 Septembre 2022

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Feuilleté Au Fromage	Coleslaw Bio 		Pétales d'endives au roquefort	
<b>PLATS</b>	Rôti De Dinde Label Rouge Sauce Basquaise	Paleron De Boeuf Confit Cocotte	Jambon Grillé Label Rouge	Chili Sin Carne	Colombo De Poisson Msc 
<b>GARNITURES</b>	Poêlée De Légumes Automnale	Pommes De Terre Rôties À L'Ail	Gratin De Chou Fleur	Riz Bio 	Pâtes Bio 
<b>FROMAGE</b>			Brie		Chèvre
<b>DESSERTS</b>	Fruit De Saison Bio 	Yaourt Aromatisé	Salade De Fruits De Saison	Cookie Du Chef	Fruit De Saison Bio 
	Produits Bio 	Produits Labellisés 		Produits Pêche durable 	Produit Local 



# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 03 au 07 Octobre 2022

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Courgettes Et Carottes Râpées Bio Vinaigrette Aux Épices 		Salade D'Endives Aux Noix	Feuilleté Hot Dog	
<b>PLATS</b>	Sauce Aux Trois Fromages	Curry De Poulet	Saucisson En Croûte Sauce Échalote	Boulettes De Boeuf À La Napolitaine	Poisson Meunière Sauce Tartare
<b>GARNITURES</b>	Coquillettes Bio 	Purée De Potiron	Frites	Brocolis En Gratin	Blé Bio 
<b>FROMAGE</b>		Fromage Aop 			Fromage Bio 
<b>DESSERTS</b>	Fruit De Saison	Fruit Local En Salade 	Crème Aux Oeufs	Mousse Au Chocolat	Compote De Pommes Et Brisure De Spéculos
	Produits Bio 	Produits Labellisés 		Produits Pêche durable 	Produit Local 



# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 10 au 14 Octobre 2022




## Les Recontres du Goût

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Velouté De Potiron Bio 		Potage De Légumes De Saison		<b>Crumble De Courgettes À La Fête</b>	
<b>PLATS</b>	<b>Echine De Porc Farcie Aux Oignons Mielleux, Crème De Chèvre</b>	Quiche Aux Légumes D'Automne	Escalope De Volaille À La Crème	Sauté De Boeuf Aux Oignons Caramélisés	Pêche Du Jour Sauce Aurore	
<b>GARNITURES</b>	Pommes Vapeur	Poêlée De Champignons Et Carottes Bio 	Pâtes Bio	<b>Pâtes Bio</b> 	Duo De Brocoli Et Chou Fleur Gratiné	Riz Pilaf Bio 
<b>FROMAGE</b>		Edam		Vache Qui Rit		
<b>DESSERTS</b>	Fruit De Saison Hve 	Crème Aux Oeufs À La Noix De Coco	Fruit De Saison Bio	<b>Petit Beurre Nantais</b> 	Salade De Fruits Frais	
	<b>Produits Bio</b> 	<b>Produits Labellisés</b> 		<b>Produits Pêche durable</b> 	<b>Produit Local</b> 	



# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 17 au 21 Octobre 2022

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Salade De Riz Aux Olives		Chou Blanc Bio Aux Pommes	
<b>PLATS</b>	Chipolata Label Rouge Sauce Brune	Omelette Au Fromage	Sauté De Volaille Façon Blanquette	Boeuf Bourguignon	Filet De Poisson Msc Au Citron
<b>GARNITURES</b>	Tortis Bio	Petits-Pois Aux Oignons	Pommes De Terre Rissolées	Gratin De Rutabaga Local	Fondue De Poireaux
<b>FROMAGE</b>	Mimolette		Fromage Aop		Assortiment De Fromage
<b>DESSERTS</b>	Fruit De Saison Bio	Ile Flottante	Fruit De Saison Bio	Pomme Au Chocolat	Entremets Caramel
	Produits Bio 	Produits Labellisés 		Produits Pêche durable 	Produit Local 