

Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Mardi 22 Avril au Vendredi 25 Avril 2025

Mardi 22 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
Pâté de campagne	Concombres à la ciboulette	 <i>Ce midi, nous fêtons</i> PÂQUES   Ce midi dans votre restaurant API
Pilon de poulet rôti aux épices couscous	Gratin de pâtes au fromage	
Poêlée poivrons champignons Semoule		
Mimolette		
Fruit de saison	Crumble aux pommes du chef	

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

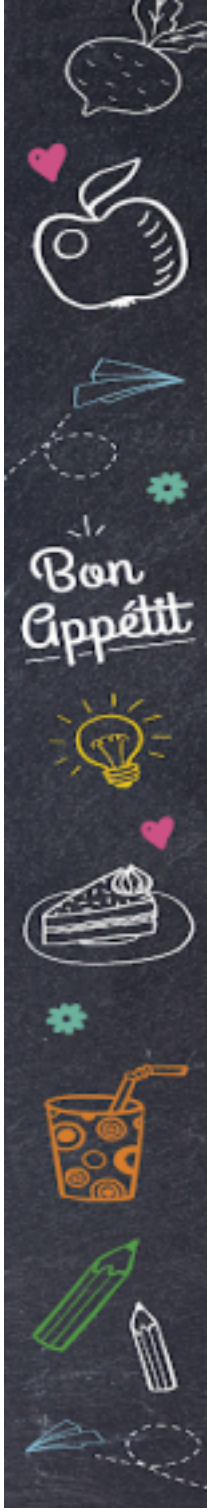


Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Vendredi 2 Mai
Salade créole	Macédoine de légumes	Salade de lentilles , Vinaigrette
Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes	Chipolatas aux herbes	Calamars à la romaine
Purée de carottes Semoule	Écrasé de pommes de terre du chef Haricots beurre en persillade	Épinards à la crème Riz créole
Brie	Gouda	Vache qui rit
Fruit de saison	Beignet aux pommes	Ananas au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

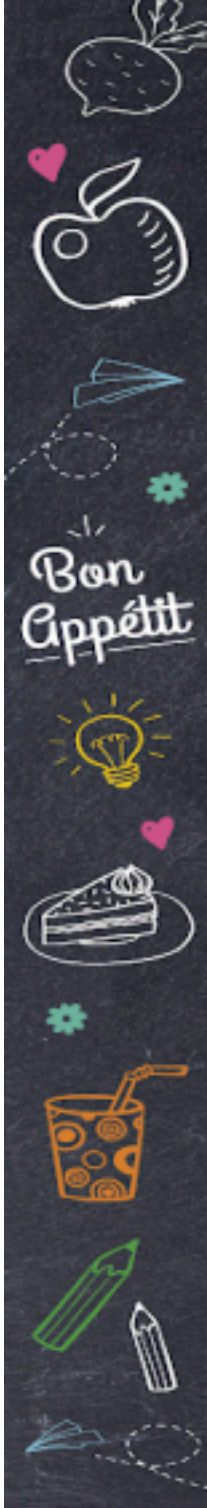


Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai	Vendredi 9 Mai
Émincés de choux chinois au fromage blanc	Tomates mozzarella Salade verte Tomates	Melon
Pasta party Bolognaise	Falafels	Brandade de colin MSC
Tortis Compotée de tomates dans la bolognaise	Riz à la tomate	Purée de pommes de terre Brocolis
Emmental	Tomme blanche	Vache picon
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Cône glacé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

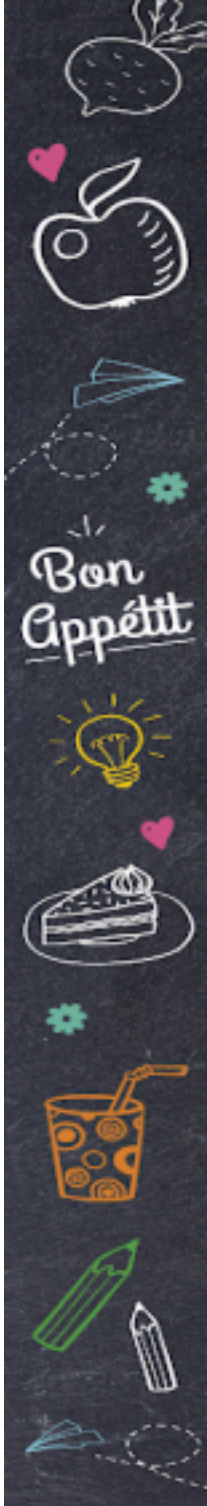


Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

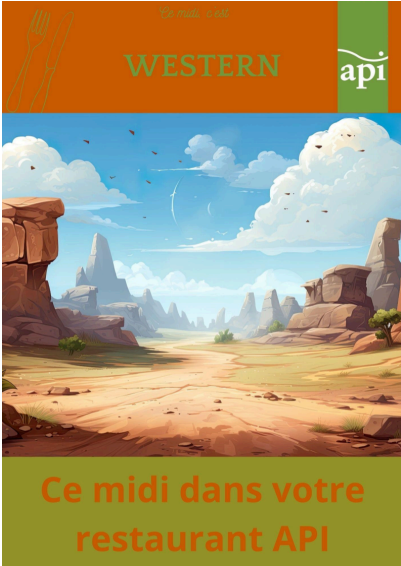
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Concombres , Vinaigrette	Salade façon niçoise
Sauté de poulet , Sauce curry coco	Rôti de porc , Sauce aux herbes fraîches et ail	Lasagnes aux légumes	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
Brocolis aux oignons Semoule	Petits pois au jus Potatoes	Salade verte	Fondue d'épinards à l'ail Riz pilaf
Mimolette	Maroilles AOP	Yaourt sucré	Bûchette au lait mélange
Riz au lait	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots du chef	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons	Carottes râpées , Vinaigrette		Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Émincé de dinde , Sauce à la crème	Paella végétarienne		Brandade de colin
Ratatouille du chef Semoule au beurre	Riz créole		Salade verte vinaigrette
Tomme noire	Emmental		Yaourt nature
Fruit de saison	Coupe à la banane et au chocolat		Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 26 Mai au Mardi 27 Mai 2025

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai
Melon	Courgettes râpées , Vinaigrette à la ciboulette
Pilon de poulet texane	Jambon braisé
Frites Petits pois aux oignons	Haricots verts a l'étuvés Macaronis
Cantadou ail et fines herbes	Tomme blanche
Liégeois vanille	Coupe de fraises

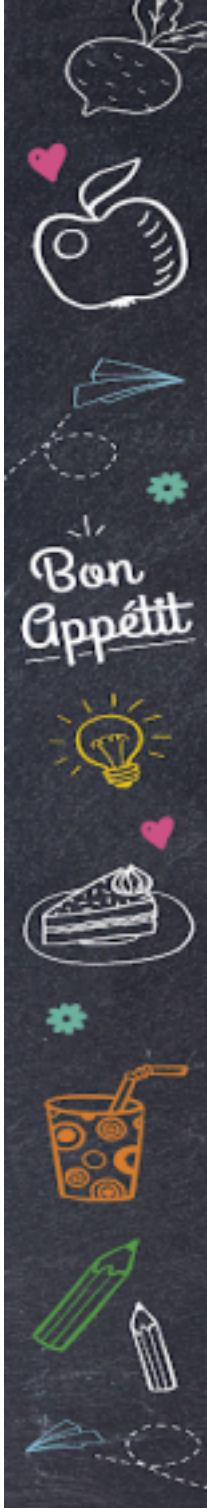
Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Melon	Friand au fromage	Salade de pommes de terre aux herbes	Pâté de campagne , Cornichons
Risotto aux champignons	Escalope de dinde , Sauce au miel	Rôti de porc BBC	Nuggets au poisson
	Haricots beurre à l'ail Purée de pommes de terre	Riz BIO Carottes BIO braisées	Ratatouille du chef Semoule
Fromage	Mimolette	Cantal AOP	Emmental
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Cake aux pommes	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



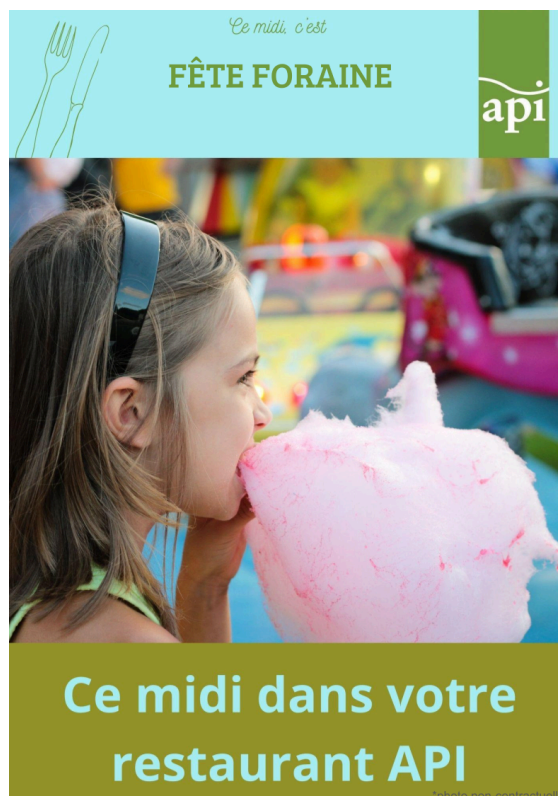
Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Mardi 10 Juin

Melon
Rôti de veau , Sauce à la crème
Semoule Piperade
Brie
Crème dessert vanille

Jeudi 12 Juin



Vendredi 13 Juin

Lentilles corail façon houmous au persil et son toast
Calamars à la romaine , Sauce provençale
Carottes façon Vichy Riz pilaf
Yaourt nature
Pot de glace

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Saucisson sec	Concombres , Vinaigrette	Pastèque	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette
Cordon bleu de dinde , Sauce à la crème	Falafels	Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Petits pois au jus Coquillettes	Pommes de terre persillées Tomates rôties	Riz pilaf Carottes braisées	Compotée de tomates Semoule
Tartare ail et fines herbes	Brie	Gouda	Camembert
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Gâteau au citron du chef	Fruit de saison

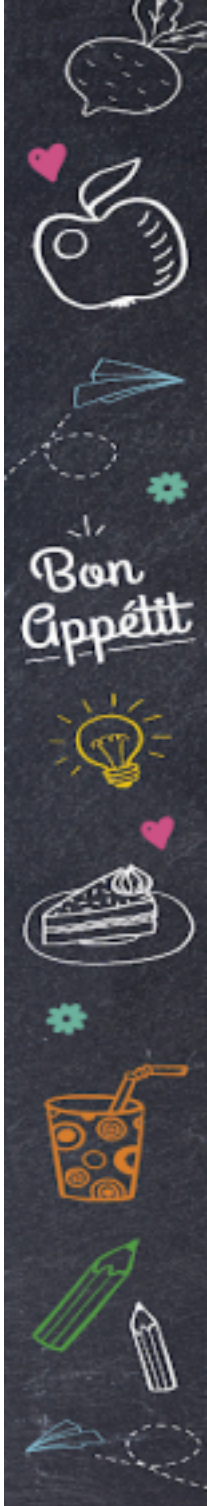
Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Melon	Taboulé	Friand au fromage Chou blanc râpé	Tomates , Vinaigrette
Bolognaise	Omelette fromagère	Rôti de porc	Gratin de colin aux herbes
Tortis Carottes braisées	Frites Courgettes braisées	Petits pois aux oignons Pommes de terre rissolées	Riz à la crème Petit pois au jus
Tomme noire	Emmental	Gouda	Camembert
Fruit de saison	Coupe de fraises et son crumble	Gâteau au yaourt du chef	Fromage blanc et muesli au miel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 30 Juin au Mardi 1 Juillet 2025

Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet
Salade d'haricots verts aux échalotes	Carottes râpées au citron
Rôti de porc , Sauce barbecue	Lasagnes aux aubergines
Brocolis aux oignons Semoule	Haricots verts
Mimolette	Gouda
Pastèque	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

