

Restauration scolaire de Ballainvilliers

Menus Scolaire et ALSH

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
Oeufs durs mayonnaise	Rillettes de porc	Endives aux pommes	Potage Parisien BIO	Salade verte et fromage
	Mousse de foie de volaille			Salade verte et croûtons
Sauté de boeuf FR provençal	Boulettes de veau aux épices douces	Rôti de dinde BBC jus aux herbes	Colin d'Alaska MSC sauce citron	Tortellinis au gruyère AOP & jus de tomate
Gratin d'épinards & PDT BIO	Légumes et semoule du couscous	Penne BIO	Poêlée Carottes et Rutabagas au miel	-
Bûche chèvre lait mélange	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Tomme noire portion	Yaourt vanille BIO
Compote au choix	Fruit de saison BIO	Crème vanille	Tarte aux pommes	Fruit de saison BIO au choix

mercredi 15 février

Baguette & beurre

Fruit de saison

Menu végétarien

BIO : produit issu de l'agriculture biologique – LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée –
BBC : Bleu Blanc Cœur – FR : Origine France – MSC : Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant. Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



gourmand



miam !



Restauration scolaire de Ballainvilliers

Menus Scolaire et ALSH

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
Betteraves BIO vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade coleslaw BIO	Feuilleté au fromage	Crème de céleri BIO
Gratin de pommes de terre à la dinde (Pomme de terre BIO)	Haricots blancs à la tomate	Blanquette de veau	Sauté de dinde BBC à la crème	Merlu MSC sauce ciboulette
Salade verte	Coquillettes BIO	Riz BIO	Haricots verts BIO	Semoule BIO
Samos	Yaourt nature sucré BIO	Kiri	Petit suisse aromatisé BIO	Coulommiers
Fruit de saison	Beignet chocolat	Fruit de saison	Ile flottante & crème Anglaise	Fruit de saison

Baguette & Confiture	Croissant	Baguette & miel	Quatre Quart	Baguette & Pâte à tartiner
Crème dessert vanille	Lait nature	Petit suisse aromatisé	Lait aromatisé	Fromage blanc Nature sucré

Menu végétarien

BIO : produit issu de l'agriculture biologique – LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée – BBC : Bleu Blanc Cœur – FR : Origine France – MSC : Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant. Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



gourmand



miam!



Restauration scolaire de Ballainvilliers

Menus Scolaire et ALSH

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1 mars	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade verte	1/2 Pamplemousse + sucre	Salade de lentilles vinaigrette	Potage de légumes BIO de saison
Cordon bleu	Lasagnes de légumes & soja	Colin d'alaska MSC sauce armoricaine	Sauté de dinde sauce champignons	Hoki MSC sauce citron
Coquillettes BIO	-	Purée de brocolis (pomme de terre BIO)	Gratin de butternut & pomme de terre	Riz BIO
Kiri	Yaourt nature sucré BIO	Mimolette	Yaourt à la vanille BIO	Emmental BIO
Fruit de saison	Tarte aux fruits	Liégeois vanille & caramel	Fruit de saison	Fruit de saison BIO

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1 mars	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
Baguette & Confiture	Gaufre Fantasia	Baguette & Pâte à tartiner	Croissant	Baguette & Barre de chocolat
Petit suisse sucré	Crème Dessert vanille	Yaourt aromatisé	Lait nature	Fromage blanc nature sucré

Menu végétarien

BIO : produit issu de l'agriculture biologique – LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée – BBC : Bleu Blanc Cœur – FR : Origine France – MSC : Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant. Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



Restauration scolaire de Ballainvilliers

Menus Scolaire et ALSH

lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
Betteraves BIO vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade de coeur de palmier & maïs	Potage crécy BIO	Chou rouge émincé aux pommes
Salade de maïs	Choux blanc vinaigrette			Asperges sauce mousseline
Haut de cuisse de poulet BIO au jus d'oignons	Sauté de dinde sauce charcutière	Rôti de bœuf FR sauce brune	Colin d'alaska MSC au jus provençal	Ravioles BIO aux épinards jus italien
Pommes de terres sautées au paprika	Lentilles BIO	Haricots verts BIO	Gratin de choux fleur BIO	-
Yaourt nature sucré BIO	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Emmental BIO	Samos
Fruit de saison au choix	Ananas au sirop	Crème aux oeufs	Tarte aux poires du Chef	Fruit de saison au choix
	Cocktail de fruits			

mercredi 8 mars
Baguette & Barre chocolat
Gélifié nappé caramel

Menu végétarien

BIO : produit issu de l'agriculture biologique – LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée – BBC : Bleu Blanc Cœur – FR : Origine France – MSC : Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant. Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



gourmand




miam!



Restauration scolaire de Ballainvilliers

Menus Scolaire et ALSH

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Salade verte & Croûtons	Potage Parisien	Duo de choux râpés vinaigrette	Salade de pomme de terre BIO	 Salade Cheddar
Salade verte dés de fromage			Salade de boulgour	
Tartiflette sans viande	Steak haché de veau jus aux herbes	Merlu MSC sauce oseille	Boeuf FR bourguignon	Omelette
-	Salsifis à la tomate gratinés	Riz BIO	Jardinière de légumes	Haricot coco à la tomate
Petit suisse aromatisé	Emmental BIO	Cantadou	Fromage blanc nature BIO	Yaourt de Viltain + sucre
Fruit de saison au choix	Gélifié chocolat	Liégeois caramel	Fruit de saison au choix	Cake Irlandais
	Gélifié vanille			

mercredi 15 mars
Baguette + Pâte à tartiner
Fromage blanc sucré

Menu végétarien

BIO : produit issu de l'agriculture biologique – LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée – BBC : Bleu Blanc Cœur – FR : Origine France – MSC : Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant. Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



gourmand



miam!



Restauration scolaire de Ballainvilliers

Menus Scolaire et ALSH

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Crêpe au fromage	Paté de campagne	Potage chou-fleur BIO au lait de coco	Coleslaw BIO	Betterave BIO vinaigrette
	Paté de volaille		Céleri rémoulade	Salade d'haricots verts
Colin d'alaska MSC à la crème	Escalope de dinde sauce andalouse	Nuggets de Blé	Hamburger (steak haché FR)	Colombo de porc
Poêlée villageoise BIO	Semoule BIO	Petits pois & oignons	Pommes de terre sautées	Riz BIO & dés de tomate
Fromage blanc sucré	Kiri	Boursin Nature	Petit suisse sucré	Vache qui rit
Fruit de saison	Compote au choix	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Mousse au chocolat
				Mousse citron

mercredi 22 mars
Baguette + Confiture
Crème dessert chocolat

Menu végétarien

BIO : produit issu de l'agriculture biologique – LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée – BBC : Bleu Blanc Cœur – FR : Origine France – MSC : Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant. Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



Restauration scolaire de Ballainvilliers

Menus Scolaire et ALSH

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Salade verte croustons	Salade de pâtes BIO	Velouté de potiron au fromage frais	Friand fromage	Betterave vinaigrette
Salade verte fromage	Salade de maïs vinaigrette			Radis beurre
Escalope de dinde sauce crème	Sauté de boeuf FR au miel	Steak haché de veau jus aux herbes	Hoki MSC sauce citron	Bolognaise de soja
Semoule	Carottes BIO braisées	Jardinière de légumes BIO	Riz BIO créole	Spaghettis BIO
Petit suisse aromatisé	Vache qui rit Chanteneige	Brie	Yaourt nature sucré	Tomme grise
Fruit de saison au choix	Compote au choix	Semoule au lait	Fruit de saison au choix	Fruit annuel au choix

mercredi 29 mars

Baguette & Pâte à tartiner

Petit suisse nature

Menu végétarien

BIO : produit issu de l'agriculture biologique – LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée – BBC : Bleu Blanc Cœur – FR : Origine France – MSC : Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant. Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



gourmand



miam!



Restauration scolaire de Ballainvilliers

Menus Scolaire et ALSH

lundi 3 avril	mardi 4 avril	mercredi 5 avril	jeudi 6 avril	vendredi 7 avril
1/2 Pamplemousse & sucre	Salade de riz BIO	Salade de lentilles HVE	Potage de légumes de saison BIO	Oeuf dur mayonnaise
Haut de cuisse de poulet jus italien	Sauté de porc LR sauce forestière	Rôti de boeuf FR jus aux herbes	Nuggets végé sauce ketchup	Merlu MSC crème d'aneth
Pomme de terre sautées	Haricots verts BIO persillés	Gratin d'épinards & pommes de terre	Coquillettes BIO	Riz BIO
Yaourt de VILTAIN + sucre	Petit Suisse nature BIO	Yaourt à la vanille BIO	Kiri	Coulommiers
Fruit au choix	Clafoutis aux poires des Chefs	Fruit de saison	Compote au choix + chocolats de pâques	Liégeois chocolat

mercredi 5 avril
Quatre quart entier
Crème dessert chocolat

Menu végétarien

BIO : produit issu de l'agriculture biologique – LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée – BBC : Bleu Blanc Cœur – FR : Origine France – MSC : Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant. Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



gourmand




miam!



Restauration scolaire de Ballainvilliers

Menus Scolaire et ALSH

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
	Salade verte	Salade piémontaise à la volaille	Samoussa de légumes 	Potage de légumes
	Lasagnes végétarienne	Lieu MSC sauce crème de persil	Merguez jus oriental	Chili sin carne
		Carottes BIO braisées	Semoule & légumes couscous	Riz BIO créole
	Vache qui rit	Fromage blanc aromatisé	Vache qui rit	Camembert BIO
	Compote au choix	Crème aux oeufs	Fruit au choix	Fruit au choix

mercredi 12 avril
Baguette & Pâte à tartiner
Compote

Menu végétarien

BIO : produit issu de l'agriculture biologique – LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée –
BBC : Bleu Blanc Cœur – FR : Origine France – MSC : Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant. Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



gourmand



miam!



Restauration scolaire de Ballainvilliers

Menus Scolaire et ALSH

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Taboulé	Crêpe au fromage	Betteraves BIO aux échalotes	Salade de lentilles HVE	Salade verte & croutons
		Salade verte	Salade de maïs	Salade verte & feta
Omelette au fromage	Escalope de porc BBC jus provençal	Estouffade de bœuf FR	Sauté de dinde LB à la crème	Merlu MSC sauce dieppoise
Haricots verts BIO	Petits pois BIO	Semoule BIO	Gratin de courgettes	Blé
Yaourt nature sucré	Brie	Bûchette de chèvre au lait mélange	Cantadou	Yaourt aromatisé
Compote au choix	Gélifié nappé caramel	Fruit de saison BIO	Fruit au choix	Crème dessert chocolat
				Crème dessert vanille

mercredi 19 avril
Croissant
Compote

Menu végétarien

BIO : produit issu de l'agriculture biologique – LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée – BBC : Bleu Blanc Cœur – FR : Origine France – MSC : Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant. Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



Restauration scolaire de Ballainvilliers

Menus Scolaire et ALSH

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Salade d'endives aux raisins secs	Carottes BIO râpées vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Radis roses & beurre	Salade de maïs
Colin d'alaska MSC sauce aurore	Sauté de dinde à l'Estragon	Cordon bleu	Quiche au fromage	Steak Haché de veau au jus
Gratin de choux fleur	Farfalles	Haricots verts BIO	Salade verte	Pommes de terre sautées
Vache qui rit	Coulommiers	Yaourt vanille BIO	Camembert BIO	Yaourt sucré BIO
Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Tarte au chocolat	Fruit de saison

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Baguette & Beurre	Chausson aux pommes	Baguette & Pâte à tartiner	Pain au lait & chocolat	Baguette & Confiture
Compote	Fromage blanc sucré	Crème dessert vanille	Petit suisse aromatisé	Lait nature

Menu végétarien

BIO : produit issu de l'agriculture biologique – LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée – BBC : Bleu Blanc Cœur – FR : Origine France – MSC : Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant. Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



Restauration scolaire de Ballainvilliers

Menus Scolaire et ALSH

lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
	Salade verte	Haricots verts BIO vinaigrette	Concombre à la crème	Betteraves BIO vinaigrette
	Brandade de poisson	Sauté de boeuf BBC aux olives	Nuggets végétariens	Curry de colin MSC à l'Indienne
	-	Coquillettes BIO	Ratatouille BIO	Semoule BIO
	Vache qui rit	Carré de l'Est	Fromage Blanc BIO Sucré	Chanteneige
	Compote	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat au lait

lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
	Moelleux chocolat	Baguette & Barre chocolat	Croissant	Baguette + Beurre
	Yaourt nature sucré	Crème dessert vanille	Lait nature	Fromage blanc aromatisé

Menu végétarien

BIO : produit issu de l'agriculture biologique – LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée – BBC : Bleu Blanc Cœur – FR : Origine France – MSC : Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant. Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



gourmand



miam !

