

Restaurant scolaire de Wingles



Semaine du 09 au 13 mai 2022

MIDI

lundi

BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE
PATES
A LA CARBONARA
KIRI
ILE FLOTTANTE

mardi

SALADE MEXICAINE
QUICHE AU FROMAGE
SALADE
EMMENTAL
FRAISES AU SUCRE

mercredi

SURIMI A LA MAYONNAISE
ROTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS
POMMES DE TERRE
ET BROCOLIS A LA CREME
BRIE
FROMAGE BLANC & COULIS DE FRUITS ROUGES

jeudi

CONCOMBRE BIO A LA CREME
BOEUF BIO
AUX CAROTTES BIO
POMMES DE TERRE BIO
SAINT MORET BIO
FRUIT DE SAISON BIO

vendredi

TOMATES MOZZARELLA
NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP
COEUR DE BLE
POEELE DE COURGETTES
SAINT PAULIN
COMPOTE (HVE) ET BISCUIT



Restaurant scolaire de Wingles



Semaine du 16 au 20 mai 2022

MIDI

lundi

OEUF DUR A LA MAYONNAISE
SAUTE DE PORC (LABEL ROUGE) SAUCE BRUNE
POMMES PERSILLEES
HARICOTS BEURRE
MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON (HVE)

mardi

SALADE DE MAIS
DHAL DE LENTILLES CORAIL
RIZ
TOMME GRISE
PETIT SUISSE AROMATISE

mercredi

SALADE COMPOSEE
POISSON MEUNIERRE (MSC) ET CITRON
DUO DE PUREES
VACHE PICON
PATISSERIE DU JOUR

jeudi

CAROTTES RAPEES BIO A LA VINAIGRETTE
SAUTE DE VOLAILLE BIO A LA CREME
TORTIS BIO
JULIENNE DE LEGUMES BIO
CAMEMBERT BIO
BANANE BIO AU CHOCOLAT

vendredi

JUS D'ORANGE FRAIS
COUSCOUS GARNI
SEMOULE
SAINT NECTAIRE (AOP)
CREME AU CHOCOLAT



Restaurant scolaire de Wingles



Semaine du 23 au 27 Mai 2022

MIDI

lundi

TABOULE
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE POIVRE
PRINTANIERE DE LEGUMES
TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON

mardi

CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE
PANE AU FROMAGE
TORTIS A LA TOMATE
FROMAGE RAPE
VACHE PICON
COMPOTE DE FRUITS (HVE)

mercredi

MELON
BOEUF AUX OIGNONS
POMMES DE TERRE AUX EPICES
PETITS POIS
GOUDA
GLACE

jeudi

ASCENSION

vendredi

API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 –
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES -
Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"



Restaurant scolaire de Wingles



Semaine du 30 mai au 03 Juin 2022

MIDI

lundi

MACEDOINE DE LEGUMES
BOULETTES D'AGNEAU A LA PROVENCALE
COEUR DE BLE
PIPERADE
EMMENTAL
PATISSERIE DU JOUR

mardi

CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL
PIZZA VEGETARIENNE
SALADE
BRIE (AOP)
FRUIT DE SAISON (HVE)

mercredi

PASTEQUE
ROTI DE PORC (Label Rouge) SAUCE BARBECUE
FRITES
HARICOTS VERTS
TOMME GRISE
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

jeudi

CELERI RAPE BIO PERSILLE
BOEUF BIO A LA TOMATE
COQUILLETES BIO
VACHE QUI RIT BIO
YAOURT AROMATISE BIO

vendredi

MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
POISSON MEUNIÈRE (MSC) AUX FINES HERBES
POMMES DE TERRE
ET EPINARDS A LA CREME
SAINT NECTAIRE
COUPE DE FRAISES



Restaurant scolaire de Wingles



Semaine du 06 au 10 Juin 2022

MIDI

lundi

PENTECOTE

mardi

SALADE VERTE AU FROMAGE
PANE VEGETARIEN
MACARONIS
POELEE DE LEGUMES
SAINT NECTAIRE (AOP)
COMPOTE (HVE)

mercredi

MELON
CHIPOLATAS GRILLEES
TABOULE
CRUDITES
MIMOLETTE
GLACE

jeudi

BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE
SAUTE DE VOLAILLE BIO AU CURRY
POMMES DE TERRE BIO
CAROTTES BIO
CAMEMBERT BIO
PETIT SUISSE BIO

vendredi

PIZZA
PARMENTIER DE POISSON (MSC)
SALADE
BABYBEL
FRUIT DE SAISON



Restaurant scolaire de WinglesSemaine du 13 au 17 Juin 2022**MIDI****lundi**

SAUCISSON A L'AIL
AIGUILLETES DE POULET A LA NORMANDE
PUREE
SALADE
SAINT PAULIN
FRUIT DE SAISON

mardi

SALADE DE MAIS
OMELETTE AU FROMAGE
SEMOULE
RATATOUILLE
EDAM
PATISSERIE DU JOUR

mercredi

SALADE HAWAIIENNE
GRATIN DE POISSON (MSC)
COEUR DE BLE
JULIENNE DE LEGUMES
GOUDA
ILE FLOTTANTE

jeudi

TOMATES BIO A LA VINAIGRETTE
PATES BIO
A LA BOLOGNAISE BIO
FROMAGE RAPE BIO
PETIT LOUIS
SALADE DE FRUITS FRAIS BIO

vendredi

PECHE AU THON
EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE
POMMES DE TERRE
ET CHOU FLEUR AU GRATIN
BRIE (AOP)
YAOURT AROMATISE



Restaurant scolaire de Wingles



Semaine du 20 au 24 Juin 2022

MIDI

lundi

SALADE DE LENTILLES
BOULETTES DE BOEUF SAUCE BRUNE
FRITES
HARICOTS VERTS
FROMAGE DES PYRENEES
POMME CUITE ET COULIS DE CAMEL

mardi

CONCOMBRE A LA BULGARE
LASAGNE AUX LEGUMES
SALADE
CANTAL (AOP)
GLACE

mercredi

CREPE AU FROMAGE
ROTI DE PORC FROID SAUCE GRIBICHE
SALADE DE POMMES DE TERRE
ET CRUDITES
TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON

jeudi

CAROTTES RAPEES BIO PERSILLEES
BOEUF BIO A LA BASQUAISE
ET SES LEGUMES BIO
SEMOULE BIO
VACHE QUI RIT BIO
FROMAGE BLANC BIO ET SPECULOOS

vendredi

ASSIETTE DE MORTADELLE, SALAMI, SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS
FILET DE POISSON (MSC) SAUCE HOLLANDAISE
RIZ
COURGETTES A LA TOMATE
SAINT PAULIN
FLAN A LA VANILLE



E

La TEAM