



Ste Procule

Maternelle



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Poisson frais "le Poisson
livreur"



Produit Bio



Légende

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -
AOC - HVE - MSC - IGP)



Produit Local



DÉJEUNER

lundi 13 juin 2022

TERRINE DE CAMPAGNE ET
CORNICHON

LONGE DE PORC VPF AU JUS
"Local 58"



POMMES DE TERRE AU FOUR
"Local 63"



FROMAGE

CLAFOUTIS "Cuisiné par le chef"

mardi 14 juin 2022

TABOULÉ

BOULETTES DE BOEUF VBF À LA
MOUTARDE

HARICOTS VERTS PERSILLÉS BIO



FROMAGE

GLACE

jeudi 16 juin 2022

BETTERAVES À L'ÉCHALOTE BIO



CHILI SIN CARNÉ AU CHÈVRE

Cocoon & Cooking
Bon pour moi, bon pour ma planète

RIZ DE CAMARGUE IGP



YAOURT AROMATISÉ HVE
"Coeur de fermier local 63"



PÊCHE AU SIROP

vendredi 17 juin 2022

PASTÈQUE

FILET DE POISSON FRAIS MSC
SAUCE AU CHORIZO



SEMOULE BIO



FROMAGE

FRUIT DE SAISON

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**



DÉJEUNER

REPAS AMERICAIN

lundi 20 juin 2022

CAROTTES RÂPÉES "Local 63" 

BURGER
"Cuisiné par le chef"

POTATOES

SAINT NECTAIRE FERMIER AOP
"GAEC Les Marmottes local 63" 

BROWNIE AUX NOIX
"Cuisiné par le chef"

mardi 21 juin 2022

ROSETTE

HAUT DE CUISSE DE POULET
VÉGÉTAL
"Local 63" 

BOULGOUR BIO 

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

jeudi 23 juin 2022

MELON

PIZZA AUX 3 FROMAGES

"Cuisinée par le chef"

CANTAL AOP
"GAEC Les Marmottes local 63" 

GLACE

vendredi 24 juin 2022

CAKE AU FROMAGE
"Cuisiné par le chef"


POISSON PANÉ ET CITRON

GRATIN DE COURGETTES FRAICHES
"Local 63" 

YAOURT AROMATISÉ HVE
"Coeur de fermier local 63" 

BANANE BIO 

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais** 





DÉJEUNER

lundi 27 juin 2022

CRÊPE AU FROMAGE

GNOCCHIS À LA TOMATE

HARICOTS VERTS BIO



LAITAGE

COMPOTE

mardi 28 juin 2022

PASTÈQUE

NUGGETS DE VOLAILLE ET
KETCHUP

RIZ DE CAMARGUE IGP



FROMAGE

PÂTISSERIE

jeudi 30 juin 2022

MENU DU CHEF

vendredi 1 juillet 2022

MENU DU CHEF

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**



ENSEMBLE SCOLAIRE



SAINTE-PROCULE

Ste Procule

Maternelle



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Poisson frais "Le Poisson
livreur"



Produit Bio



Légende

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -
AOC - HVE - MSC - IGP)



Produit Local



DÉJEUNER

lundi 4 juillet 2022

PIQUE-NIQUE DANS LE PARC

mardi 5 juillet 2022

MENU DU CHEF

jeudi 7 juillet 2022

VACANCES

vendredi 8 juillet 2022

VACANCES

*Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices*

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**



Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - DIRECTION AUVERGNE : ZA La Fontanille - Rue Julien Champclos - 63370

