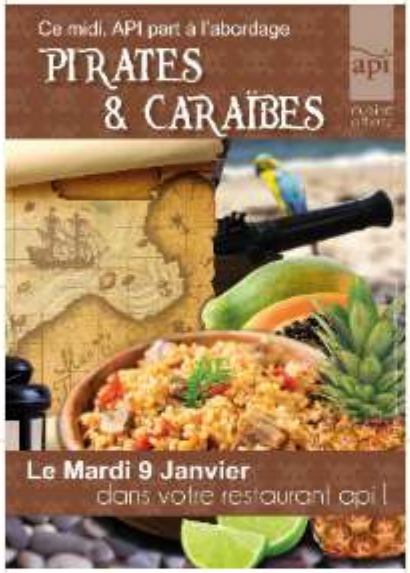
LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
SALADE DE RIZ SALADE DE POIS CHICHES CÉLERI À LA GRAINE DE MOUTARDE PÂTÉ DE CAMPAGNE		SALADE D'AVOCAT AU SURIMI 1/2 POMELOS CHOU FLEUR MIMOSA POTAGE DU JOUR	FEUILLETÉ À LA VIANDE TARTE AU FROMAGE CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS POTAGE DU JOUR	VELOUTÉ DUBARRY CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE SAUCISSON SALADE DE BLÉ
STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE FILET DE LIEU SAUCE CURRY		OMELETTE AUX FINES HERBES PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	PORC AU CARAMEL FILET DE COLIN COCO CURRY	PAVÉ DE HOKI À LA TOMATE MERGUEZ
ÉPINARDS BÉCHAMEL POMMES VAPEUR		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMMES DE TERRE RÔTIES	CHOUX FLEURS AU PAPRIKA RIZ PILAFF	SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
DUO DE FRUITS DU CHEF COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP CRÈME DESSERT VANILLE		CRÈME DESSERT CARAMEL LIÉGEOIS DESSERT DU CHEF	CARPACCIO D'ANANAS DU CHEF FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL TARTE AUX POMMES DU CHEF	GALETTE DES ROIS
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

APPRENTIS D'AUTEUIL

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
VELOUTÉ DE LÉGUMES D'HIVER	SALADE STRASBOURGEOISE	SALADE CROUTONS FROMAGE	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES AUX POMMES
BETTERAVES AUX POMMES	SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS	1/2 POMELOS	TARTE AUX LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
SALADE VERTE AU SURIMI	MACHE AUX NOIX	OEUFS MIMOSA	POTAGE DE POTIRON	SALADE DE RIZ
CAROTTES RÂPÉES	CERVELAS VINAIGRETTE	ENDIVES AU BLEU	SALADE HARICOTS VERTS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
BOULETTES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS	CUISSE DE POULET LOCALE	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	CHILI SIN CARNE	POISSON PANÉ ET CITRON
TARTE AUX OIGNONS	OMELETTE AU FROMAGE	CALAMARS À LA ROMAINE	CURRY DE PATATE DOUCE, BROCOLI ET POIS CHICHE	STEAK HACHÉ
TORTI	POÊLÉE DE LÉGUMES	LENTILLES	RIZ	PETITS POIS AU JUS
HARICOTS PLATS	FRITES	DUO DE CHOUX	FRICASSÉE DE CÉLERI AU CURRY	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	COMPOTE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	YAOURT LOCAL	BANANE BIO
LIÉGEOIS VANILLE	POMME LOCALE AU SPECULOOS DU CHEF	CAKE DU CHEF	PANNA COTTA DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	GAUFRE	DESSERT DU CHEF	FRUITS AU SIROP	CRÈME CATALANE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

AN RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 - RCS Lille Métropole 1477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VILLARD 31400 TOULOUSE

APPRENTIS D'AUTEUIL

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
CAROTTES RAPEES À L'ORANGE	OEUF DUR MAYONNAISE	CHOU BLANC MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE VERTE MAIS
CELERI REMOULADE	SALADE COMPOSEE	SALADE ENDIVE ET POMME	JULIENNE DE BETTERAVES	ENDIVES AUX NOIX
COLESLAW	SALADE VERTE EMMENTAL	SALADE DE LENTILLES À L'ECHALOTE	CELERI REMOULADE	ROSETTE
SALADE DE PATES AUX DES DE JAMBON	POTAGE DE LEGUMES	FRIAND VIANDE	SALADE VERTE AUX OLIVES	TABOULÉ
SAUCISSE DE TOULOUSE ARTISANALE ET LOCALE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	CORDON BLEU	BOURGUIGNON DE BOEUF	FILET DE LIEU MARINADE
FILET DE COLIN AU CURRY	TARTE FEUILLETÉ COURGE, MIEL ET CHÈVRE	POISSON MSC BORDELAISE	OMELETTE AUX OIGNONS	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE
LENTILLES AU JUS	SEMOULE	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	CAROTTES PERSILLÉES	FRITES
HARICOTS VERTS PERSILLES	FONDUE DE POIREAUX	POELÉE DE COURGES	FUSILI	ENDIVES BRAISÉES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	GATEAU BASQUE	YAOURT LOCAL	CARPACCIO D'ORANGES DU CHEF
ANANAS RÔTI DU CHEF	MOUSSE AU CITRON	MOELLEUX AUX FRUITS DU CHEF	CREME VANILLE	DONUTS
ÉCLAIR	TARTE POIRES	DESSERT DU CHEF	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	LIEGEOIS CAFÉ
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

AR RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance – Capital de 1 000 000 - RCS Lille Métropole 1477 161 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31100 TOULOUSE

LYCEE SAINT FRANCOIS

APPRENTIS D'AUTEUIL

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
SALADE DE POMME DE TERRE, MAÏS ET OEUF	VELOUTÉ DE POIREAUX	CAROTTES RAPÉES ORANGE	PIZZA AU FROMAGE	COLESLAW
TABOULÉ À LA MENTHE	SALADE COEUR DE PALMIER SURIMI	SALADE ENDIVE ET NOIX	FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE OLIVES
SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	ROSETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES
MACEDOINE MAYONNAISE	SURIMI MAYONNAISE	COLESLAW	CHOU ROUGE MARINÉ	PIÉMONTAISE
OMELETTE AUX FINES HERBES	NUGGETS DE POISSON	POISSON À LA BORDELAISE	CUISSE DE POULET LOCAL RÔTIE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE
LASAGNES DE LÉGUMES	BOULETTE D'AGNEAU	STEAK HACHÉ AUX OIGNONS	FILET DE COLIN PANÉ	SAUTE DE PORC AU CURCUMA
BROCOLIS PERSILLÉS	SEMOULE	POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS BEURRE PERSILLADE	BOULGOUR
MACARONI	LÉGUMES COUSCOUS	ENDIVES BRAISÉES	LENTILLES CUISINÉES	PETITS POIS CAROTTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT LOCAL	POIRE BELLE HELENE	BANANE BIO	CRÊPE DE LA CHANDELEUR
PAIN D'ÉPICES	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DU CHEF	MARBRÉ AU CHOCOLAT	
CREME CHOCOLAT	POMME LOCALE AU FOUR	DESSERT DU CHEF	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole 477 161 010 - 4 rue du Fil - Tour VELLAN 31000 TOULOUSE

LYCEE SAINT FRANCOIS

APPRENTIS D'AUTEUIL

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON

Journée des Légumineuses

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POIS CASSÉS	PAMPLEMOUSSE		
CELERI ET POMMES	HOUMOUS	COLESLAW		
FRIAND VIANDE	CHOU ROUGE MARINÉ	CAROTTES RAPÉES		
COLESLAW	OEUF DUR PESTO	SALADE PATE JAMBON		
STEAK HACHÉ DE VEAU AU CHEDDAR	DALH DE LENTILLES BLONDES	SAUTÉ DE BOEUF PAPRIKA		
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	TARTE AUX OIGNONS	POISSON MSC MARINADE AUX AGRUMES		
SPAGHETTI	HARICOTS VERTS	SEMOULE		
CHOU-FLEUR À LA CRÈME	RIZ	CAROTTES PERSILÉES		
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	MOUSSE AU CHOCOLAT AU JUS DE POIS CHICHE	POMMES LOCALES RÔTIES AU CARAMEL DU CHEF		
CREME DESSERT CHOCOLAT	LIÉGEOIS	ANANAS ROTI DU CHEF		
DUO DE POMMES LOCALES & POIRES POCHÉES	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	DESSERT DU CHEF		
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				