



# Portage à Domicile Ville de Fretin

Mois de Novembre 2024

Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Régional



Dessert du chef



lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 1 novembre	samedi 2 novembre	dimanche 3 novembre
VELOUTÉ FORESTIER SALADE COLESLAW <b>BOEUF MODE</b> PENNE <b>VACHE QUI RIT</b> FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	VELOUTÉ DE POTIRON <b>OEUF DUR</b> MAYONNAISE ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE COEUR DE BLÉ SAUCE TOMATE CAROTTES AU JUS TARTARE LIÉGEOIS A LA VANILLE	CRÈME DE VOLAILLE PATÉ DE CAMPAGNE <b>FILET DE HOKI</b> À L'ANETH POMMES PERSILLÉES <b>BROCOLIS</b> À LA CRÈME <b>GOUDA</b> COCKTAIL DE FRUITS	VELOUTÉ CHOISY ROSETTE ET CONDIMENTS <b>SAUTÉ DE VEAU</b> MARENGO <b>SEMOULE</b> ET SES LÉGUMES <b>EDAM</b> <b>YAOURT AUX FRUITS</b>	VELOUTÉ D'OSEILLE FRIAND AU FROMAGE COURGETTE FARCIE <b>RIZ</b> <b>SAINT NECTAIRE</b> POMME CUITE À LA VERGEOISE	VELOUTÉ D'ASPERGES SALADE DE COEURS DE PALMIERS <b>MACARONI</b> A LA BOLOGNAISE CAMEMBERT POIRE AU VIN	VELOUTÉ DE CAROTTES TERRINE DE LAPIN RÔTI DE BOEUF SAUCE MARCHAND DE VIN POMMES RÖSTI <b>COURGETTES</b> <b>MAROILLES</b> TARTE AU CHOCOLAT
lundi 4 novembre	mardi 5 novembre	mercredi 6 novembre	jeudi 7 novembre	vendredi 8 novembre	samedi 9 novembre	dimanche 10 novembre
VELOUTÉ MARAÎCHER <b>CAROTTES</b> RÂPÉES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ POMMES RISSOLEES CHANTENEIGE TARTE AUX POMMES	SOUPE DE LÉGUMES ENDIVES AUX POMMES CARONARA TORTI <b>VACHE QUI RIT</b> CREME DESSERT PISTACHE	VELOUTÉ DUBARRY <b>OEUF DUR MAYONNAISE</b> FAJITAS RIZ CRÉOLE SALADE VERTE <b>BRIE DE MEAUX</b> CLEMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES CÉLÉRI RÉMOULADE <b>FILET DE HOKI</b> A L'ANETH COEUR DE BLE <b>HARICOTS VERTS</b> À L'AIL <b>GOUDA</b> <b>ROCHER COCO</b>	VELOUTÉ DE POIREAUX SARDINES AU BEURRE <b>SAUTE DE PORC</b> A LA MOUTARDE PURÉE DE POMMES DE TERRE <b>CAROTTES BRAISEES</b> BUCHE MI CHEVRE <b>POMME</b> AU FOUR CASSONADE	VELOUTÉ D'ENDIVES SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS HACHIS PARMENTIER <b>SALADE</b> BLEU <b>YAOURT AUX FRUITS</b>	SOUPE À L'OIGNON PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR POMMES DAUPHINES <b>HARICOTS VERTS</b> <b>CANTAL</b> CLAFOUTIS AUX FRUITS
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	samedi 16 novembre	dimanche 17 novembre
VELOUTÉ DE CERFEUIL MACÉDOINE MAYONNAISE BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE <b>SEMOULE</b> LEGUMES A LA MAROCAINE <b>COMTE</b> <b>PUDDING</b>	VELOUTÉ PROVENÇAL SALADE FROMAGÈRE <b>SAUTÉ DE POULET</b> FAÇON VALLÉE D'AUGE POMMES ROSTI <b>COURGETTES</b> À LA CRÈME <b>BRIE</b> <b>FROMAGE BLANC SPECULOOS</b>	VELOUTÉ DE CRESSON <b>SALADE DE COQUILLETES</b> SAUCE COCKTAIL <b>RÔTI DE PORC</b> AU JUS POMMES RISSOLEES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS <b>VACHE QUI RIT</b> KIWI	VELOUTE DE POTIRON AU CURRY <b>CAROTTES</b> RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE <b>TORTI</b> PETIT POIS AU JUS <b>MUNSTER</b> <b>CAKE AUX POMMES</b>	VELOUTÉ DE BROCOLIS PIZZA FROMAGE HACHIS PARMENTIER <b>SALADE VERTE</b> SAMOS ORANGE	VELOUTÉ FORESTIER TARTE AU <b>MAROILLES</b> DU CHEF COURGETTE FARCIE POMMES DAUPHINES <b>MIMOLETTE</b> COCKTAIL DE FRUITS	<b>VELOUTÉ CRÉCY</b> TERRINE DE LÉGUMES CUISE DE CANETTE A L'ORANGE GRATIN DAUPHINOIS POËLÉE DE LÉGUMES CHAOURCE OPÉRA
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	samedi 23 novembre	dimanche 24 novembre
VELOUTÉ DE POTIMARRON PANAIS RÉMOULADE COLOMBO DE <b>POISSON</b> <b>RIZ CRÉOLE</b> BROCOLIS BRAISÉS <b>MUNSTER</b> <b>CHOIX DE YAOURTS</b> <b>AROMATISES</b>	VELOUTÉ DE CAROTTES HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES BOULETTES AU BOEUF <b>SEMOULE</b> LÉGUMES DU COUSCOUS <b>CHANTENEIGE</b> MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTÉ D'ASPERGES SAUCISSON A L'AIL POT AU FEU POMMES DE TERRE LEGUMES DU POT BABYBEL <b>CLEMENTINE</b>	VELOUTÉ DE LÉGUMES SALADE D'ENDIVES AU BLEU <b>ROTI DE DINDE</b> A LA FORESTIERE <b>COQUILLETES</b> CAROTTES AU JUS <b>COMTE</b> PETIT SUISSE AUX FRUITS	SOUPE À L'OIGNON COLESLAW <b>SAUCISSE</b> <b>LENTILLES</b> POMMES DE TERRE <b>CAMEMBERT</b> <b>BROWNIE</b>	VELOUTÉ D'ÉPINARDS SALADE DE RIZ PAUPIETTE AU VEAU SAUCE BRUNE <b>TORTI</b> MINI PAVÉ D'AFFINOIS ABRICOTS AU SIROP	VELOUTÉ DE MÂCHE POIRE AU SURIMI GIGOT D'AGNEAU AU THYM POMME DE TERRE AU FOUR FLAGEOLETS À L'AIL <b>CAMEMBERT</b> CHOU A LA PÊCHE
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre	samedi 30 novembre	dimanche 1 décembre
SOUPE DE LEGUMES CHOU-FLEUR VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE <b>RIZ</b> BUTTERNUT RÔTI AU MIEL SAINT PAULIN BANANE CARAMEL	VELOUTÉ DE PANAIS SEGMENTS DE POMELOS <b>SAUTÉ DE DINDE</b> FACON BLANQUETTE POMMES DE TERRE AUX HERBES LEGUMES DE BLANQUETTE <b>CAMEMBERT</b> <b>FROMAGE BLANC</b> COPEAUX DE CHOCOLAT	VELOUTÉ DE TOMATES SALADE DE LENTILLES HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE <b>VACHE QUI RIT</b> KIWI	VELOUTÉ DE POIREAUX CÉLÉRI AUX POMMES <b>OMELETTE</b> AUX FINES HERBES <b>MACARONI</b> EPINARDS A LA CRÈME <b>ST NECTAIRE</b> <b>TARTE AU FLAN</b>	VELOUTÉ DE COURGETTES RILLETES DE SARDINE SUR TOAST <b>JAMBON BLANC</b> POMMES RÖSTI - <b>SALADE VERTE</b> <b>TOMME DE SAVOIE</b> <b>POMME</b>	VELOUTÉ DE CHOUX DE BRUXELLES <b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b> ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE POMMES RISSOLÉES ENDIVES BRAISEES <b>MAROILLES</b> COCKTAIL DE FRUITS	BOUILLON AUX VERMICELLES MAQUEREAU AU VIN BLANC CASSOULET <b>BLEU</b> TARTE BOURDALOUE

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

# Joyeuses fêtes

api

Portage  
à Domicile  
Ville de Fretin

Mois de Décembre 2024

Produit Bio  


Produit Labelliné  


Produit Régional  


Desert du chef  


lundi 2 décembre	mardi 3 décembre	mercredi 4 décembre	jeudi 5 décembre	vendredi 6 décembre	samedi 7 décembre	dimanche 8 décembre
<p>VELOUTÉ DE POIS CASSÉS ENDIVES AUX POMMES BOULES AU BOEUF SAUCE CURRY <b>SEMOULE</b> BROCOLIS ROTIS <b>EDAM</b> CREME DESSERT PRALINEE</p>	<p>CRÈME DE VOLAILLE BETTERAVES VINAIGRETTE TARTIFLETTE <b>SALADE VERTE</b> VINAIGRETTE MIMOLETTE COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>VELOUTÉ D'ÉPINARDS <b>CHOU BLANC VINAIGRETTE</b> <b>SAUTE DE BOEUF</b> A LA PROVENCALE <b>TORTI</b> <b>CHANTENEIGE</b> <b>YAOURT AROMATISE</b></p>	<p>SOUPE CRECY MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON QUICHE AU THON <b>SALADE VERTE</b> TARTARE AUX FINES HERBES <b>BANANE</b></p>	<p>SOUPE DE BUTTERNUT SALADE DE POIS CHICHES BOLOGNAISE COEUR DE BLE <b>MIMOLETTE</b> <b>CLAFOUTIS AUX POIRES</b></p>	<p>VELOUTÉ D'OSEILLE POIREAUX VINAIGRETTE SAUTÉ DE VEAU MARENGO <b>POMMES DE TERRE</b> AUX HERBES CHAMPIGNONS SAMOS <b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>BOUILLON AUX VERMICELLES ASPERGES SAUCE MOUSSELINE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE ET SES LÉGUMES DU POT <b>VACHE QUI RIT</b> GÂTEAU BASQUE</p>
lundi 9 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre	samedi 14 décembre	dimanche 15 décembre
<p>SOUPE DE LEGUMES <b>CAROTTES RÂPÉES</b> VINAIGRETTE <b>ESCALOPE DE POULET</b> POMMES SAUTEES <b>HARICOTS VERTS</b> COULOMMIERS MOUSSE CITRON</p>	<p>VELOUTÉ DE CERFEUIL SALADE DE PERLES AU SURIMI <b>SAUCISSE FUMÉE</b> PUREE CRECY <b>ST NECTAIRE</b> <b>ANANAS</b></p>	<p>SOUPE A L'OIGNON CÉLÉRI RÉMOULADE AIGUILLETES DE POULET À LA SAUCE FROMAGERE <b>POMMES DE TERRE</b> BROCOLIS À L'AIL SAMOS <b>ROULE À LA CONFITURE</b></p>	<p>VELOUTE DE CHAMPIGNONS BETTERAVES AU MAÏS DUO DE CROQUE MONSIEUR JAMBON ET MOZZARELLA <b>BATAVIA</b> TOMME NOIRE POIRE AU CARMEL</p>	<p>VELOUTE DE POTIRON CHOU ROUGE RÂPE AUX POMMES BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE TOMATE <b>SEMOULE</b> <b>GOUDA</b> YAOURT VELOUTE AUX FRUITS</p>	<p><b>VELOUTÉ DUBARRY</b> ARTICHAUT VINAIGRETTE MOUSSAKA <b>SALADE VERTE</b> KIRI COMPOTE POMMES - PÊCHES</p>	<p>VELOUTÉ D'ASPERGES MAQUEREAUX AU VIN BLANC CUISSÉ DE LAPIN AUX PRUNEAUX GRATIN DAUPHINOIS <b>HARICOTS VERTS À L'AIL</b> BLEU TARTE BOURDALOUE</p>
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre	samedi 21 décembre	dimanche 22 décembre
<p>VELOUTÉ DE CÉLÉRI CERVELAS ET CORNICHON LASAGNES AU <b>SAUMON</b> ET ÉPINARDS FEUILLE DE CHÊNE <b>COULOMMIERS</b> ORANGE</p>	<p>VELOUTÉ FORESTIER PANAIS REMOULADE JAMBALAYA DE POULET <b>RIZ</b> SAMOS MOUSSE AU SPECULOOS</p>	<p>VELOUTE DE <b>CAROTTES</b> SALADE MEXICAINE CARBONARA DE FRUITS DE MER <b>PENNE</b> ENDIVES BRAISEES <b>CAMEMBERT</b> <b>KIWI</b></p>	<p>VELOUTÉ D'OSEILLE MACEDOINE DE LEGUMES BLESOTTO VOLAILLE EMMENTAL ENDIVES BRAISEES TOMME DE SAVOIE YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>VELOUTÉ DE BUTTERNUT SALADE DE MÂCHE AU BLEU ET AUX NOIX ALOUETTE DE BOEUF ET FONDUE D'ÉCHALOTES POMMES DUCHESSE COEUR DE FENOUIL GRATINÉ BRIE FROMAGE BLANC</p>	<p>VELOUTÉ DE CRESSON PÂTÉ DE CAMPAGNE <b>AIGUILLETES DE POULET</b> AU CURRY <b>MACARONI</b> <b>GOUDA</b> MOUSSE AU CITRON</p>	<p><b>VELOUTÉ DE POIREAUX</b> SAUCISSON À L'AIL SAUTÉ D'AGNEAU AU THYM POMMES DE TERRE FLAGEOLETS FROMAGE DE CHÈVRE FRUIT DE SAISON</p>
lundi 23 décembre	mardi 24 décembre	mercredi 25 décembre	jeudi 26 décembre	vendredi 27 décembre	samedi 28 décembre	dimanche 29 décembre
<p>VELOUTÉ MARAICHER TABOULÉ AUX AGRUMES STEACK HACHE SAUCE POIVRE SALADE ET <b>POMMES DE TERRE</b> AU BEURRE TOMME NOIRE COMPOTE POMME- BANANE</p>	<p><b>REPAS DU RÉVEILLON</b> VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS CHOU FARCI MOUSSE DE SAUMON <b>FILET MIGNON DE PORC</b> SAUCE <b>MAROILLES</b> POTATOES AU PAPRIKA MITONNÉ DE LÉGUMES RÔTIS <b>COMTÉ</b> BÛCHE PÂTISSIÈRE</p>	<p><b>REPAS DE NOEL</b> CRÈME DE BISQUE DE HOMARD PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU RÔTI DE VEAU SAUCE GRIBICHE GRATIN DAUPHINOIS <b>HARICOTS VERTS</b> <b>CANTAL</b> FORÊT NOIRE</p>	<p>VELOUTÉ D'ÉPINARDS ROSETTE ET CONDIMENTS DUO DE CROQUE MONSIEUR À LA BECHAMEL <b>SALADE VERTE</b> SIX DE SAVOIE POIRE AU SIROP</p>	<p>VELOUTÉ DE POIREAUX <b>OEUF MAYONNAISE</b> <b>SAUTÉ DE POULET</b> À L'OLIVE <b>POMMES SAUTEES</b> <b>CAROTTES BRAISEES</b> <b>SAINT NECTAIRE</b> <b>ROULÉ DE CONFITURE</b> <b>A LA FRAISE</b></p>	<p>VELOUTÉ DE HARICOTS ROUGES PIZZA JAMBON FROMAGE CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE <b>RIZ PILAF</b> FONDUE DE POIREAUX <b>VACHE QUI RIT</b> YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>VELOUTÉ MARAICHER BETTERAVES À L'ÉCHALOTE <b>RÔTI DE PORC</b> À LA DIJONNAISE <b>POMMES VAPEUR</b> <b>LENTILLES AUX CAROTTES</b> EMMENTAL MOUSSE AU CHOCOLAT</p>