



# ETABLISSEMENT SAINT EXUPERE



**PRODUITS BIO**  
**PÊCHE DURABLE**



**PRODUITS LABELLISÉS**  
**PRODUITS LOCAUX**



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



**MENU VÉGÉTARIEN**



**DESSERTS DU CHEF**

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b>	<b>ACCRAS DE MORUE</b>	<b>COLESLAW LOCAL</b>	<b>PÂTÉ EN CROUTE</b>	<b>CAROTTES LOCALES RAPÉES AU CITRON LOCALES</b>
<b>STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE</b>	<b>POULET YASSA</b>	<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>	<b>SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA MOOUTARDE</b>	<b>ÉMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS</b>
<b>FRITES</b>	<b>RIZ SÉNÉGALAIS</b>	<b>CAROTTES SAUTÉES LOCAL</b>	-	<b>COQUILLETES À LA TOMATE</b>
<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>ACHARDS DE LÉGUMES</b>	<b>POMME DE TERRE VAPEUR</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX</b>	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES D'AUTOMNE</b>
<b>CRÈME VANILLE</b>	<b>TARTE CHOCOLAT</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>BANANE</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</b>



# ETABLISSEMENT SAINT EXUPERE



**PRODUITS BIO**  
**PÊCHE DURABLE**



**PRODUITS LABELLISÉS**  
**PRODUITS LOCAUX**



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



**MENU VÉGÉTARIEN**



**DESSERTS DU CHEF**

	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
		<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>	<b>RILLETTE DE PORC</b>	<b>PAMPLEMOUSSE ET SUCRE</b>	<b>TABOULÉ À LA MENTHE</b>
		<b>PAUPIETTES DE VEAU AU JUS</b>	<b>PILONS DE POULET TEX MEX LOCAL</b> 	<b>SAUCE AU SAUMON</b>	<b>FILET DE COLIN MSC MEUNIERE</b> 
		<b>FLAGEOLETS</b>	<b>FENOUIL BRAISÉ</b>	<b>TAGLIATELLES</b>	<b>CAROTTES PERSILLÉES LOCALES</b> 
		<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>COQUILLETES</b>	<b>POTIRON RÔTI</b>	<b>PETITS POIS</b>
		<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>PECHE AU SIROP</b>	<b>COMPOTE DE POMME</b>	<b>TARTE AUX POMMES</b>



# ETABLISSEMENT SAINT EXUPERE



**PRODUITS BIO  
PÊCHE DURABLE**



**PRODUITS LABELLISÉS  
PRODUITS LOCAUX**



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



**MENU VÉGÉTARIEN**



**DESSERTS DU CHEF**

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
	 <b>VÉGÉTARIEN</b>			
<b>TARTE AU FROMAGE</b>	<b>CRÈME DE CHAMIGNONS</b>	<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE LOCALES</b>	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>
<b>RÔTI DE BOEUF</b>	<b>TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC</b>	<b>ROUGAIL SAUCISSE LOCAL</b>	<b>FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE</b>	<b>FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA</b>
<b>Frites</b>	<b>GRATIN DE CHOUX FLEUR</b>	<b>BLÉ</b>	<b>POÉLÉE CAMPAGNARDE</b>	<b>SEMOULE</b>
<b>LÉGUMES PIPERADE</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>BROCOLIS</b>	<b>ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>
<b>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</b>	<b>CRÈME DESSERT VANILLE</b>	<b>POIRE</b>	<b>YAOURT FERMIER LOCAL</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>



# ETABLISSEMENT SAINT EXUPERE



**PRODUITS BIO**  
**PÊCHE DURABLE**



**PRODUITS LABELLISÉS**  
**PRODUITS LOCAUX**



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



**MENU VÉGÉTARIEN**



**DESSERTS DU CHEF**

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
QUICHE LORRAINE	SALADE AUX DÈS DE POULET	SALADE DE CRUDITÉS LOCALES DU CHEF	RADIS	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
WINGS DE POULET LOCAL	HAMBURGER	CANNELLONI BOEUF	OMELETTE CIBOULETTE	CUISSE DE POULET AUX HERBES LOCALE
MACARONI	FRITES	-	BUTTERNUT ROTI	COQUILLETES
HARICOTS VERTS	SALADE VERTE LOCALE	JARDINIÈRE DE LEGUMES	RIZ	EPINARDS AU CURRY
POMMES	LIEGEOIS CAFE	BANANE AU CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP



# ETABLISSEMENT SAINT EXUPERE



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 DU CHEF**

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
<b>VÉGÉTARIEN</b>				
<b>HOUMOUS</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES LOCALES</b>	<b>CÉLÉRI RÉMOULADE</b>	<b>CROISSILLON AU FROMAGE</b>	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>
<b>LASAGNE AUX LÉGUMES</b>	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE</b>	<b>BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY</b>	<b>SAUTÉ DE PORC AU CAMEL</b>	<b>FILET DE COLIN MSC GRILLÉ</b>
<b>BLÉ</b>	<b>LENTILLES</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>CAROTTES SAUTÉES À L'AIL LOCALES</b>	<b>RIZ</b>
<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>POÉLÉE DE BROCOLIS</b>	<b>ENDIVES BRAISÉ</b>	<b>PÂTES</b>	<b>GRATIN DE CHOU FLEUR</b>
<b>ANANAS</b>	<b>MUFFIN</b>	<b>CRÈME CHOCOLAT</b>	<b>CLEMENTINES</b>	<b>POIRE</b>



# ETABLISSEMENT SAINT EXUPERE



**PRODUITS BIO**  
**PÊCHE DURABLE**



**PRODUITS LABELLISÉS**  
**PRODUITS LOCAUX**



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



**MENU VÉGÉTARIEN**



**DESSERTS DU CHEF**

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
			<b>VÉGÉTARIEN</b>	
<b>SALADE COMPOSÉE LOCALE</b>	<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE</b>	<b>ENDIVES AUX NOIX</b>	<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS LOCALES</b>
<b>SAUCE CABONNARA</b>	<b>AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE</b>	<b>STEAK HACHÉ ÉCHALOTE</b>	<b>MOUSSAKA D AUBERGINE</b>	<b>FEUILLETÉ DE POISSON</b>
<b>CAROTTES PERSILLÉES LOCAL</b>	<b>POMMES VAPEUR</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>RIZ SAUCE TOMATE</b>	<b>SEMOULE ET JUS CORSÉ</b>
<b>PENNE</b>	<b>NAVETS GLACÉS</b>	<b>FENOUIL BRAISÉ</b>	<b>BUTTERNUT RÔTI</b>	<b>ÉPINARDS À LA CRÈME</b>
<b>BROWNIE CHOCOLAT</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>CRÈME AU CHOCOLAT</b>	<b>KIWI</b>



# ETABLISSEMENT SAINT EXUPERE



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 DU CHEF**

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
<b>CONCOMBRE À LA GRECQUE</b>		<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>	<b>NEM</b>	<b>MACÉDOINE MAYONNAISE</b>
<b>SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE</b>		<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>	<b>POISSON MEUNIÈRE MSC ET CITRON</b>	<b>RAVIOLIS GRATINÉS</b>
<b>FLAGEOLETS</b>		<b>PURÉE DE PATATE DOUCE</b>	<b>CAROTTES SAUTÉES LOCALES</b>	<b>SEMOULE</b>
<b>HARICOTS VERTS EN PERSILLADE</b>		<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>	<b>RIZ</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>
<b>LIÉGEOIS VANILLE CAMEL</b>		<b>BANANE AU CHOCOLAT</b>	<b>COMPOTE DE POMME</b>	<b>FLAN NAPPÉ CAMEL</b>



API RESTAURATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pi-Pierre VELLAS 31 300 TOULOUSE