



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



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
		BETTERAVES VINAIGRETTE	RILLETTE DE PORC	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	TABOULÉ À LA MENTHE
		PAUPIETTES DE VEAU AU JUS	PILONS DE POULET TEX MEX LOCAL 	SAUCE AU SAUMON	FILET DE COLIN MSC MEUNIERE 
		FLAGEOLETS	FENOUIL BRAISÉ	TAGLIATELLES	CAROTTES PERSILLÉES LOCALES 
		HARICOTS VERTS	COQUILLETES	POTIRON RÔTI	PETITS POIS
		FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	COMPOTE DE POMME	TARTE AUX POMMES



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
TARTE AU FROMAGE	CRÈME DE CHAMIGNONS	PÂTÉ DE CAMPAGNE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE LOCALES	BETTERAVES VINAIGRETTE
RÔTI DE BOEUF	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	ROUGAIL SAUCISSE LOCAL	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE	FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA
Frites	GRATIN DE CHOUX FLEUR	BLÉ	POÉLÉE CAMPAGNARDE	SEMOULE
LÉGUMES PIPERADE	SALADE VERTE LOCALE	BROCOLIS	ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL	LÉGUMES COUSCOUS
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE	YAOURT FERMIER LOCAL	SALADE DE FRUITS



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
			VÉGÉTARIEN	
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
VÉGÉTARIEN				
HOUMOUS	CAROTTES RÂPÉES LOCALES	CÉLÉRI RÉMOULADE	CROISSILLON AU FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTE
LASAGNE AUX LÉGUMES	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	FILET DE COLIN MSC GRILLÉ
BLÉ	LENTILLES	SEMOULE	CAROTTES SAUTÉES À L'AIL LOCALES	RIZ
SALADE VERTE LOCALE	POÉLÉE DE BROCOLIS	ENDIVES BRAISÉ	PÂTES	GRATIN DE CHOU FLEUR
ANANAS	MUFFIN	CRÈME CHOCOLAT	CLEMENTINES	POIRE



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
SALADE COMPOSÉE LOCALE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	ENDIVES AUX NOIX	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS LOCALES
SAUCE CABONNARA	AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	STEAK HACHÉ ÉCHALOTE	MOUSSAKA D AUBERGINE	FEUILLETÉ DE POISSON
CAROTTES PERSILLÉES LOCAL	POMMES VAPEUR	SEMOULE	RIZ SAUCE TOMATE	SEMOULE ET JUS CORSÉ
PENNE	NAVETS GLACÉS	FENOUIL BRAISÉ	BUTTERNUT RÔTI	ÉPINARDS À LA CRÈME
BROWNIE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME AU CHOCOLAT	KIWI



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
CONCOMBRE À LA GRECQUE		BETTERAVES VINAIGRETTE	NEM	MACÉDOINE MAYONNAISE
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE		OMELETTE AU FROMAGE	POISSON MEUNIÈRE MSC ET CITRON	RAVIOLIS GRATINÉS
FLAGEOLETS		PURÉE DE PATATE DOUCE	CAROTTES SAUTÉES LOCALES	SEMOULE
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE		LÉGUMES COUSCOUS	RIZ	SALADE VERTE LOCALE
LIÉGEOIS VANILLE CAMEL		BANANE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME	FLAN NAPPÉ CAMEL



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