












MENUS MARS - AVRIL 2025

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


COMMUNE DE VILLENEUVE DE BERG

	Repas végétarien 			
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars	
FRIAND AU FROMAGE	OMELETTE SAUCE TOMATE	SALADE COMPOSÉE	FRICASSÉE DE COLIN MSC 	
BOULETTES AU BOEUF	RIZ IGP CRÉOLE 	AIGUILLETES DE POULET LOCAL 	CHOU-FLEUR BIO EN GRATIN 	
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	ST PAULIN	PÂTES BIO 	CAMEMBERT	
TARTE AUX POIRES	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON LOCAL 	FRUIT DE SAISON LOCAL 	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 









Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS MARS - AVRIL 2025

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


COMMUNE DE VILLENEUVE DE BERG

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
SAUCISSE LOCALE 	POIS CHICHE EN SALADE	Repas végétarien  CHILI SIN CARNE	SAUCISSON ET CORNICHONS
LENTILLES IGP 	ESCALOPE VIENNOISE	RIZ IGP 	POISSON MEUNIÈRE
FROMAGE BLANC BIO 	BROCOLIS	BLEU	ÉPINARDS
FRUIT DE SAISON LOCAL 	COMPOTE DE FRUITS BIO 	FRUIT DE SAISON LOCAL BIO 	BEIGNET

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.















MENUS MARS - AVRIL 2025

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

COMMUNE DE VILLENEUVE DE BERG

lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
OEUF MIMOSA	Repas végétarien  QUENELLES DE ST JEAN LOCALES 	SALADE DE LENTILLES IGP 	FILET DE MERLU MSC 
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL 	EBLY	CARBONADE DE BOEUF LOCAL 	RÖSTI
PÂTES BIO 	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAROTTES	BRIE
FRUIT DE SAISON LOCAL 	COMPOTE DE FRUITS	CAKE	FRUIT DE SAISON LOCAL BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.









API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

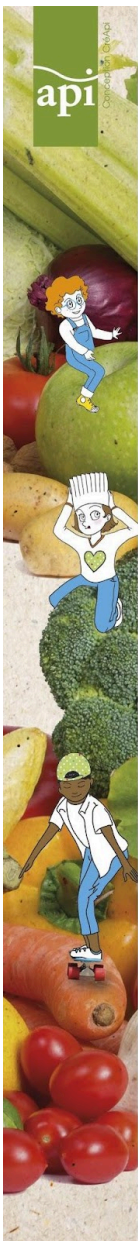


MENUS MARS - AVRIL 2025


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

COMMUNE DE VILLENEUVE DE BERG


	Repas végétarien 		ANIMATION ITALIE 	
	lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
JAMBON BRAISÉ		CONCOMBRE	SALADE VERTE ET MOZZARELLA	SALADE DE MAÏS
PETITS POIS		CURRY DE POIS CHICHE	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	WATERZOOÏ DE COLIN ET SAUMON MSC 
VACHE QUI RIT		RIZ IGP 		PURÉE DE POTIRON
LIÉGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON LOCAL BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON LOCAL BIO 



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 











Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS MARS - AVRIL 2025

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


COMMUNE DE VILLENEUVE DE BERG

lundi 07 avril	AU MAGHREB	Repas végétarien 	vendredi 11 avril
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CUISSE DE POULET LOCAL RÔTI 	SALADE DE RIZ IGP 	FILET DE HOKI MSC 
SAUTE DE PORC IGP AUX OLIVES 	SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS 	OMELETTE AU FROMAGE	CHOU-FLEUR BIO 
POMMES DE TERRE LOCALES 	CANTAL	HARICOTS BEURRE	CHÈVRE
FRUIT DE SAISON LOCAL 	CRÈME PISTACHE	DONUTS	COMPOTE DE FRUITS BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



MENUS MARS - AVRIL 2025

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

COMMUNE DE VILLENEUVE DE BERG

lundi 14 avril	mardi 15 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE 	RADIS BEURRE	Repas végétarien 	PIZZA
CAROTTES BRAISÉES	STEAK HACHÉ	PÂTES BIO 	FILET DE POISSON MSC 
BRIE	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES 	EDAM BIO 	ÉPINARDS À LA CRÈME
CRÈME DESSERT	COMPOTE DE FRUITS BIO 	FLAN AU COCOLAT	FRUIT DE SAISON LOCAL 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.