Menus du 02 au 27 Novembre 2026

Légende : BIO · PRODUIT RÉGIONAL · Produits labellisés · Sans viande

lundi 2 nov.	mardi 3 nov.	mercredi 4 nov.	jeudi 5 nov.	vendredi 6 nov.
Betteraves rouges Bio	Salade de radis au fromage frais	Salade de perles	Velouté de carottes	Salade iceberg
Emincé de poulet sauce suprême	Poisson pané et citron	Rôti de porc sauce moutarde	Dahl de lentilles corail Bio	Boulettes de Boeuf Bio sauce tomate
Semoule Bio	Gratin de pommes de terres (locales) et choux fleur		Riz BIO	Spaghettis Bio
		Haricots verts		
Yaourt sucré Bio	Fromage fondu	Saint paulin	Gouda Bio	Brie
Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Cake marbré	Compote de pommes HVE et poires

lundi 9 nov.	mardi 10 nov.	mercredi 11 nov.	jeudi 12 nov.	vendredi 13 nov.
Céléri rémoulade	Salade de maïs		Carottes râpées Bio, vinaigrette	Velouté de potiron
Saucisse fumée locale	Cordon bleu		Gratin de colin	Tortellini Ricotta épinards sauce crémeuse au parmesan
Lentilles Bio	Coquillettes Bio	FÉRIÉ	Boulgour	
	Ratatouille		Petits pois	
Fromage frais	Carré de l'Est local		Fromage blanc sucré local	Emmental Bio
Crème dessert vanille Bio	Fruit de saison		Cake à l'ananas	Banane BIO

lundi 16 nov.	mardi 17 nov.	mercredi 18 nov.	jeudi 19 nov.	vendredi 20 nov.
			A LA MONTAGNE	
Chou blanc local, vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Coleslaw Bio	Salade iceberg	Velouté de céleri
Poisson meunière sauce tartare	Jambon grillé	Emincé de poulet sauce crémeuse	Tartiflette (pommes de terre, fromage à tartiflette, lardons)	Chili sin carne
Semoule Bio	Purée de pommes de terre	Blé		Riz Bio
Epinards à la Vache Qui Rit				
Fromage blanc sucré local	Fromage ail et fines herbes	Tomme blanche	Comté AOP	Tomme du Père Antoine Bio
Gâteau basque	Fruit de saison	Compote de pommes (locales) et banane	Tarte aux myrtilles	Fruit de saison

lundi 23 nov.	mardi 24 nov.	mercredi 25 nov.	jeudi 26 nov.	vendredi 27 nov.
		VOYAGE EN ESPAGNE		
Velouté de chou fleur	Chou rouge local, vinaigrette	Beignet de calamar sauce cocktail	Carottes râpées au jus d'orange	Salade iceberg
Sauté de poulet sauce lait de coco curry	Omelette (oeufs Bio)	Paëlla (pilon poulet merguez)	Emincé de poulet local, sauce forestière	Bolognaise (Boeuf haché local)
Semoule Bio	Pommes de terre sautées	Riz Paëlla	Fusillis HVE	Spaghettis Bio
	Epinards béchamel			
Fromage fondu	Yaourt vanille Bio	Tomme blanche	Fromage BIO	Emmental râpé Bio
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Flan espagnol (flan vanille nappé caramel)	Compote de pommes Bio	Fruit de saison BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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.

Légende : BIO · PRODUIT RÉGIONAL · Produits labellisés · Sans viande

Menus du 30 Novembre 18 décembre 2026

lundi 30 nov.	mardi 1 déc.	mercredi 2 déc.	jeudi 3 déc.	vendredi 4 déc.
Coleslaw local	Salade de souplettes Bio	Céleri Bio mayonnaise	Salade de cervelas	SAINT NICOLAS
From'chaud local	Filet de colin d'Alaska sauce hollandaise	Lasagne bolognaise	Sauté de porc local, sauce à l'ancienne	Velouté de potiron et patates douces
Pommes de terre locales	Semoule Bio		Riz BIO	Sauté de poulet local, sauce forestière
Yaourt à la vanille BIO	Haricots verts		Carottes Bio	Pommes noisette
Fruit de saison et madeleine	Camembert	Fromage frais	Yaourt aux fruits des bois Bio	Tomme au pain d'épices local
	Fruit de saison	Compote de pommes (locales) et canelle	Ananas	Pain d'épices et chocolat

lundi 7 déc.	mardi 8 déc.	mercredi 9 déc.	jeudi 10 déc.	vendredi 11 déc.
Salade de haricots verts	Velouté de légumes	VOYAGE EN ITALIE	Panais Bio remoulade	Salade d'endives
Poulet façon blanquette	Brandade de colin	Salade verte mozzarella vinaigrette au pesto	Pépite de lingot Bio, sauce Napolitaine	Sauté de porc local, sauce grand-mère
Riz Bio		Gnocchi sauce carbonara	Farfalles Bio	Pommes de terre locales
Fromage fondu	Mimolette Bio	Buchette de chèvre	Royal crémeux local	Carottes Bio
Crème dessert chocolat Bio	Fruit de saison	Panna cotta	Compote de pommes locales	Fromage blanc sucré local
				Cake crème de marron

lundi 14 déc.	mardi 15 déc.	mercredi 16 déc.	jeudi 17 déc.	vendredi 18 déc.
Salade iceberg	Velouté de légumes verts à la Vache Qui Rit	Carottes râpées Bio, vinaigrette	ON FÊTE NOËL	Taboulé (Semoule Bio)
Choucroute (Knack)	Riz Bio à la reine	Rôti de dinde sauce à l'ancienne	Flan au potiron et parmesan	Quiche au potiron
Pommes de terre locales		Coquillettes Bio	Sauté de poulet local, sauce à la châtaigne	Salade verte
Choux		Brocolis	Pommes noisette	Yaourt sucré Bio
Fromage frais	Brique Bio	Fromage frais	Tomme aux fleurs de sureau Bio	Fruit de saison Bio
Ile flottante	Fruit de saison	Crème dessert caramel BIO	Bûche de Noël	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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.