

# Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
	Macédoine mayonnaise	Melon	Carotte et cèleri râpée
Sauté de porc	Omelette à la ciboulette	Paella au colin MSC et fruits de mer	Rôti de veau
Rösti de pommes de terre	Poêlée de courgettes		Lentilles BIO au jus
Cantal AOP		Yaourt nature	
Fruit de saison	Riz au lait caramel	Fruits de saison	Sompote de fruits



# Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
Quiche Lorraine	Carottes râpées à l'orange	Salade de riz BIO maïs et poivrons	<b>Mesclun</b>
Colin MSC façon meunière	Raviolis à la viande, épinards, curry et mozzarella	Cuisse de <mark>poulet du Gers</mark> rôtie aux herbes	Tajine d'agneau aux fruits secs
Purée de potimarron		🍪 Épinards à la crème	Semoule
	Edam		Yaourt aromatisé LOCAL
Fruits de saison	Poire au sirop	Fruits de saison	Cake aux fruits confits

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



### Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Émincé de chou blanc et raisins , Pommes de terre	Saucisson sec porc local , Beurre	Potage cultivateur	Salade de lentilles aux échalotes
Sauté de <mark>boeuf régional</mark> au jus	Colin MSC , Sauce tomate	Tortilla aux pommes de terre	Filet de poulet mariné au citron et thym
Haricots verts , Champignons en persillade	Blé BlO aux oignons	Piperade	Chou fleur à la polonaise
		Samos	
Tarte alsacienne	Fruits de saison	Fruits de saison	Fromage blanc aromatisé

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.



## Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Carottes râpées au citron	Radis croque sel , Beurre	Salade BIO aux lardons	Crêpe au fromage
Blanquette de veau	Saucisse de Toulouse porc local	Dos de cabillaud MSC	Chili sin carne
© Coquillettes BIO	Poêlée de légumes	Fondue d'épinards et pommes de terre	<b>℘</b> Riz
Tomme blanche		Yaourt aromatisé	
	© Crème dessert à la vanille du chef		论 Fruits de saison



### Menu du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025

Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Taboulé aux raisins	Salade composée	Salade de pois chiches aux tomates	Nems aux légumes
Paleron braisé	Lasagnes chèvre et épinards	Rôti de porc d'Aveyron au miel et à la moutarde	Colin MSC façon meunière
Brocolis gratinés		Carottes sautées à l'ail	Purée de pommes de terre
	Emmental	Yaourt aux fruits BIO	Brie
Fruits de saison	Compote de fruits		



### Menu du Lundi 27 Octobre au Vendredi 31 Octobre 2025

Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Carottes râpées		Haricots verts BIO à l'échalote	Œuf dur mayonnaise
Poulet basquaise	Brochette de poisson MSC pané	Spaghettis BIO bolognaise	© Couscous végétarien
Riz pilaf	<b>⊚</b> Gratin de chou-fleur	Emmental râpé	Semoule HVE au beurre
	Tomme de Savoie IGP		Crème dessert LOCALE BIO
Yaourt aux fruits	Pomelos	Fruits de saison	Sables de Retz x2