



Du Lundi 27 Avril au Vendredi 1 Mai 2026

Au menu cette semaine...


LUNDI
27/04/2026
Zita



MARDI
28/04/2026
Valérie



JEUDI
30/04/2026
Robert



VENDREDI
01/05/2026
Fête Du Travail

 **MIDI**

 Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs
Filet de **colin MSC** , Sauce provençale
 Blé pilaf
Saint Nectaire AOP

Radis croque sel , Beurre
Nuggets à la volaille , ketchup dose
 Purée de haricot vert
Samos
 Salade de fruits

 **Salade verte BIO** aux œufs durs
 Gratin de pommes de terre façon tartiflette
Liégeois à la vanille

Tarte au fromage
Rôti de veau
 Petits pois et carottes
 Yaourt aux fruits

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



SCOLAIRE



Du Lundi 4 Mai au Vendredi 8 Mai 2026

Au menu cette semaine...

LUNDI
04/05/2026

Sylvain

MARDI
05/05/2026

Judith

JEUDI
07/05/2026

Gisèle

VENDREDI
08/05/2026

Armistice

MIDI

Salade de riz et maïs , Emmental en dés
Beignets au **colin MSC**

 Chou fleur persillé

Fruits de saison

 Salade composée , Croûtons

Hachis Parmentier (**boeuf français**) du chef

 **Yaourt aromatisé LOCAL**

 Fraises

 Carottes râpées

Sauté de **porc d'Aveyron** à la moutarde

 Poêlée Parisienne

Kiri

 Taboulé libanais

 Omelette aux fines herbes

 Carottes sautées à l'ail , Sauce crème

 Tarte aux fruits rouges

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

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.



SCOLAIRE



Du Lundi 11 Mai au Vendredi 15 Mai 2026

Au menu cette semaine...

LUNDI
11/05/2026

Estelle

MARDI
12/05/2026

Achille








JEUDI
14/05/2026

Ascension

VENDREDI
15/05/2026

Denise

MIDI

<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au citronTajine d'agneau aux fruits secs Purée de pommes de terre Fromage blanc aromatisé	<ul style="list-style-type: none">Filet meunière Printanière de légumesTomme blanchePomme	<ul style="list-style-type: none">Crudités en rémoulade de légumineuses TagliatellesSauce crème et ciboulette , Petits légumes , Et fromage râpé Pêches au sirop	<ul style="list-style-type: none">Pâté de campagne I (sans nitrite)Escalope de dinde BBC , Sauce crème Haricots verts persillésCantadouCake aux pépites de chocolat
--	---	---	---

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

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.



SCOLAIRE



Du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Au menu cette semaine...

LUNDI
18/05/2026

Éric

MARDI
19/05/2026

Yves

JEUDI
21/05/2026

Constantin

VENDREDI
22/05/2026

Émile

☀ **MIDI**

<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la grecqueSauté de veau Poêlée de carottesEdam Riz au lait	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges BIOLasagnes aux légumes Petits Suisses nature	<ul style="list-style-type: none"> Potage aux carottes (Crécy)Colombo de fruits de mer Riz Madras Coupe de fraises	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pépinettes BIOJambon braisé porc Chou fleur gratinéKiri Compote d'abricots
---	---	---	--

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



SCOLAIRE



Du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Au menu cette semaine...

LUNDI
25/05/2026

Sophie

MARDI
26/05/2026

Bérenger






JEUDI
28/05/2026

Germain

VENDREDI
29/05/2026

Aymar

MIDI

<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au fenouil et sésamesGoulasch de boeuf régional Pâtes farfalle HVE Yaourt BIO à la vanille	<ul style="list-style-type: none">Salade verte mimosa Dahl de lentilles corail au lait de cocoRiz basmati Crème dessert au chocolat du chef	<ul style="list-style-type: none"> Potage cultivateurBrandade au colin MSC et pommes de terre BIOSalade verte localeEdam Fruit de saison BIO	<ul style="list-style-type: none">Couscous Semoule BIOBrie Compote de fruits
--	--	--	--

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



SCOLAIRE



Du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Au menu cette semaine...

LUNDI
01/06/2026

Justin

MARDI
02/06/2026

Blandine











JEUDI
04/06/2026

Clotilde

VENDREDI
05/06/2026

Igor

☀ MIDI

<p>Haricots verts en salade , Et mimolette dès</p> <p>Pizza aux fromages</p> <p> Banane</p>	<p> Salade de pommes de terre</p> <p>Filet de colin MSC</p> <p> Carottes persillées</p> <p> Yaourt sucré</p>	<p> Carottes râpées à l'orange</p> <p>Saucisse de Toulouse porc local</p> <p> Lentilles BIO</p> <p>Vache qui rit</p> <p> Compote</p>	<p> Salade composée</p> <p>Rôti de bœuf VBF régional à la texane</p> <p> Spaghettis BIO</p> <p> Fromage blanc au coulis de framboises</p>
--	--	---	--

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

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.



SCOLAIRE



Du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Au menu cette semaine...

LUNDI
08/06/2026

Médard

MARDI
09/06/2026

Diane






JEUDI
11/06/2026

Barnabé

VENDREDI
12/06/2026

Guy

 **MIDI**

<p> Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs Filet de colin MSC , Sauce provençale  Blé pilaf Saint Nectaire AOP</p>	<p>Radis croque sel , Beurre Nuggets à la volaille , ketchup dose  Purée de haricot vert Samos  Salade de fruits</p>	<p> Salade verte BIO aux œufs durs  Gratin de pommes de terre façon tartiflette Liégeois à la vanille</p>	<p>Tarte au fromage Rôti de veau  Petits pois et carottes  Yaourt aux fruits</p>
---	--	--	--

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



SCOLAIRE



Du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Au menu cette semaine...

LUNDI
15/06/2026

Germaine

MARDI
16/06/2026

Jean-François

JEUDI
18/06/2026

Léonce

VENDREDI
19/06/2026

Romuald

MIDI

Salade de riz et maïs , Emmental en dés
Beignets au **colin MSC**

 Chou fleur persillé

Fruits de saison

 Salade composée , Croûtons

Hachis Parmentier (**boeuf français**) du chef

 Yaourt aromatisé LOCAL

 Fraises

 Carottes râpées

Sauté de **porc d'Aveyron** à la moutarde

 Poêlée Parisienne

Kiri

 Taboulé libanais

 Omelette aux fines herbes

 Carottes sautées à l'ail , Sauce crème

 Tarte aux fruits rouges

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.