



Semaine du lundi 17 / 3 au dimanche 23 / 3

Déjeuner

lundi 17 mars	SALADE VERTE AU JAMBON FILET DE POISSON MSC GRATIN POMMES DE TERRE ET POIREAUX	
fêtons les Bénédictes	FROMAGE FRUIT DE SAISON	
mardi 18 mars	CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT ÉCHINE DE PORC À L'AIL PETITS POIS AU JUS	
fêtons les Patrice	FROMAGE AOP ÉCLAIR AU CHOCOLAT	
mercredi 19 mars	VELOUTÉ DE COURGE LASAGNES AUX LÉGUMES	
fêtons les Cyrille	FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON	
jeudi 20 mars 	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE CHAMPIGNON SEMOULE BIO FROMAGE SMOOTHIE DE FRUITS	
fêtons les Joseph C'est le Printemps !		
vendredi 21 mars	SALADE VERTE AUX CROÛTONS TAJINE DE POISSON POMMES VAPEUR FROMAGE FROMAGE BLANC BIO AU SPÉCULOOS	
fêtons les Herbert		
samedi 22 mars	SALADE MIMOSA SAUTÉ BOEUF MARCHAND DE VIN CHOU VERT BRAISÉ FROMAGE FRUIT	
fêtons les Clémence		
dimanche 23 mars	TERRINE DE POISSON ET CITRON SAUCISSE DE TOULOUSE AU OIGNON POMMES SAUTÉES FROMAGE PÂTISSERIE	
fêtons les Léa		

Légende :

Menus validés.

Produit Bio

Produit Labellisé





Semaine du lundi 24 / 3 au dimanche 30 / 3

Déjeuner

lundi 24 mars	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS POULET RÔTI AUX HERBES PURÉE DE CAROTTES BIO 
fêtons les Victorien	FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 
mardi 25 mars	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE  ÉMINCÉ DE VOLAILLE FAÇON STROGONOFF HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 
fêtons les Cath. de Suède	FROMAGE FLAN NAPPÉ CARAMEL
mercredi 26 mars	OEUF BIO MIMOSA  JAMBON GRILLÉ SAUCE BARBECUE LENTILLES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 
jeudi 27 mars	BOUILLON DE LA POTÉE POTÉE DE CHOU VERT À LA SAUCISSE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
vendredi 28 mars	TOURIN AUX VERMICELLES QUICHE FROMAGÈRE (AUX OEUFS BIO)  SALADE VERTE PETIT SUISSE BANANE
samedi 29 mars	CÉLERI RÉMOULADE BOULETTE DE D'AGNEAU ORIENTALE SEMOULE FROMAGE YAOURT CHOCOLAT
dimanche 30 mars	CRUDITÉS EMINCÉ DE VEAU FAÇON BLANQUETTE CAROTTES SAUTÉES FROMAGE PÂTISSERIE

Légende :

Menus validés.

Produit Bio

Produit Labellisé





Semaine du lundi 31 / 3 au dimanche 6 / 4

Déjeuner

lundi 31 mars	SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS MARÉE DU JOUR RIZ IGP DE CAMARGUE AUX LÉGUMES	
fêtons les Amédée	FROMAGE YAOURT BIO SUCRÉ	
mardi 01 avr.	POTAGE DE LÉGUMES OMELETTE (AUX OEUFS BIO) AU FROMAGE BROCOLIS	
fêtons les Hugues	FROMAGE BLANC BIO ET BISCUIT	
mercredi 02 avr.	CHIFFONNADE DE CHOU EMINCÉ DE BOEUF A LA CRÈME POMME DE TERRE NOISETTES	
fêtons les Sandrine	FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	
jeudi 03 avr.	CÉLERI RÉMOULADE POULET BASQUAISE RIZ	
fêtons les Richard	FROMAGE SALADE D'ANANAS À LA MENTHE	
vendredi 04 avr.	SAUCISSON À L'AIL FILET DE POISSON CAROTTES BIO FAÇON VICHY	
fêtons les Isidore	FROMAGE AOP FRUIT DE SAISON	
samedi 05 avr.	COEUR PALMIER TRIPES MODE CAEN POMME VAPEUR	
fêtons les Irène	FROMAGE FRUIT DE SAISON	
dimanche 06 avr.	RILLETES RÔTI DE BOEUF AU JUS FLAGEOLET	
fêtons les Marcellin	FROMAGE PÂTISSERIE	

Légende :

Menus validés.

Produit Bio



Produit Labellisé





Semaine du lundi 7 / 4 au dimanche 13 / 4

Déjeuner

lundi 07 avr.	MINI BRUSCHETTA TOMATE, PESTO ET MOZZA	
	MACARONIS BIO	
	CARBONARA	
fêtons les J-B. de la Salle	FROMAGE RÂPÉ	
	PANNA COTTA AU CHOCOLAT	
mardi 08 avr.	SALADE DE POMMES DE TERRE	
	CORDON BLEU DE VOLAILLE	
	PETITS POIS	
fêtons les Jean Baptiste de La Salle	FROMAGE BIO	
	FRUIT DE SAISON	
mercredi 09 avr.	SALADE DE POIS CHICHE	
	ESCALOPE VIENNOISE	
	CAROTTES BIO BRAISÉES	
fêtons les Julie	FROMAGE	
	CREME AUX OEUFS	
jeudi 10 avr.	PÊCHE AU THON	
	LASAGNES BOLOGNAISE	
	(BOEUF BIO)	
fêtons les Fulbert	FROMAGE	
	COMPOTE DE POMMES BIO	
vendredi 11 avr.	CONCOMBRE VINAIGRETTE	
	COUSCOUS DE BOULETTES D'AGNEAU	
	SEMOULE BIO ET POIS CHICHES	
fêtons les Stanislas	FROMAGE	
	YAOURT BIO SUCRÉ	
samedi 12 avr.	SALADE DE MUSEAU	
	PILON POULET AUX HERBES	
	POMMES SAUTÉES	
fêtons les Jules	FROMAGE	
	YAOURT CAMEL	
dimanche 13 avr.	SALADE COMPOSÉE	
	CHOUCROUTE GARNIE	
fêtons les Ida	FROMAGE	
	PÂTISSERIE	

Légende :

Menus validés.

Produit Bio

Produit Labellisé





Semaine du lundi 14 / 4 au dimanche 20 / 4

Déjeuner

lundi 14 avr.	SALADE VERTE AU MAÏS EMINCÉ DE BŒUF AU PAIN D'ÉPICES POMMES DE TERRE BIO VAPEUR	Bio
fêtosn les Maxime	FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	Bio
mardi 15 avr.	RADIS ROSES AU BEURRE PIZZA AUX 3 FROMAGES SALADE VERTE	
fêtosn les Pateme	PETIT SUISSE BANANE BIO	Bio
mercredi 16 avr.	SALADE DE RIZ SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	
fêtosn les Benoît-Joseph	FROMAGE YAOURT BIO À LA VANILLE	Bio
jeudi 17 avr.	CAROTTES BIO RÂPÉES CHIPOLATAS GRILLÉES GRATIN DE CHOU FLEUR	Bio
fêtosn les Anicet	FROMAGE TARTE AUX POMMES	
vendredi 18 avr.	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE JAMBON BLANC COQUILLETTES BIO AU BEURRE	Bio Bio
fêtosn les Parfait Vendredi Saint	FROMAGE FRUIT DE SAISON	
samedi 19 avr.	SARDINE PALETTE DE PORC À LA DIABLE BLETTES AU JUS	
fêtosn les Emma	FROMAGE YAOURT VANILLE	
dimanche 20 avr.	CONCOMBRE ESCALOPE DE DINDE CHAMPIGNON PURÉE FROMAGE PÂTISSERIE	



fêtosn les
Pâques

Légende :

Menus validés.

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

Produit Bio

Produit Labellisé





Semaine du lundi 21 / 4 au dimanche 27 / 4

Déjeuner

lundi 21 avr.	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET MAÏS	
	BRANDADE DE POISSON MSC	
fêtons les	FROMAGE AOP	
Lundi de Pâques	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	
mardi 22 avr.	OEUF POCHÉ	
	CHAUSSON BOLOGNAISE	
	BRUNOISE DE LÉGUMES	
fêtons les Anselme	FROMAGE	
	COMPOTE DE FRUITS	
mercredi 23 avr.	MACÉDOINE VINAIGRETTE	
	CROQUE FROMAGER (RECETTE DU CHEF)	
	SALADE VERTE	
fêtons les Alexandre	PETIT SUISSE	
	FRUIT DE SAISON BIO	
jeudi 24 avr.	RILLETES ET CORNICHON	
	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	
	BROCOLIS SAUTÉS	
fêtons les Georges	FROMAGE	
	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	
vendredi 25 avr.	CONCOMBRE VINAIGRETTE	
	SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE	
	COEUR DE BLÉ	
fêtons les Fidèle	FROMAGE BIO	
	ÎLE FLOTTANTE	
samedi 26 avr.	CRÊPE AU CHAMPIGNON	
	TRIO DE SAUCISSE	
	COQUILLETES	
fêtons les Marc	FROMAGE	
	FRUIT	
dimanche 27 avr.	SALADE POMMES DE TERRE	
	EMINCÉ DE VEAU FORESTIER	
	POËLÉE HARICOTS	
fêtons les Alida	FROMAGE	
	PÂTISSERIE	

Légende :

Menus validés.

Produit Bio



Produit Labellisé





Semaine du lundi 28 / 4 au dimanche 4 / 5

Déjeuner

lundi 28 avr.	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	Bio
	CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TOMATE	
	CAROTTES VAPEUR AUX HERBES	
fêtons les Zita	FROMAGE	
	FRUIT DE SAISON	
mardi 29 avr.	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	Bio
	HACHIS PARMENTIER VEGGIE	
	SALADE VERTE	
fêtons les Valérie	FROMAGE AOP	AOP
	BANANE BIO	Bio
mercredi 30 avr.	CAROTTES BIO RÂPÉES AU MAÏS	Bio
	SAUTÉ DE VOLAILLE TANDOORI	
	CHOU FLEUR	
fêtons les Cath. de Sienne	FROMAGE	
	TARTE À LA NOIX DE COCO	
jeudi 01 mai	TOMATE VINAIGRETTE	
	POISSON PANÉ	
	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	
fêtons les	FROMAGE	
Fête du Travail	FRUIT DE SAISON	
vendredi 02 mai	RADIS BEURRE	
	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE	
	GRATIN DE POMME DE TERRE	
fêtons les	FROMAGE	
	FROMAGE BLANC AU FRUIT	
samedi 03 mai	FEUILLETÉ FROMAGE	
	LANGUE DE BOEUF	
	PÂTES	
fêtons les Boris	FROMAGE	
	YAOURT	
dimanche 04 mai	SALAMI CORNICHON	
	FILET POULET AUX POIVRONS	
	POÊLÉE DE LÉGUMES	
fêtons les Phil.,Jacq.	FROMAGE	
	PÂTISSERIE	

Légende :

Menus validés.

Produit Bio



Produit Labellisé

