

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
	Salade de tomates aux dés de brebis	Charcuterie et condiments	
Bolognaise au boeuf	Poutine au porc	Cordon bleu de dinde	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
© Coquillettes BIO	Frites	Pommes de terre persillées Haricots verts à l'ail	Coeur de blé Carottes braisées
Fromage			Fromage
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Tarte chocolat et praliné	Fruit de saison

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



Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi 10 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre	
	Potage de légumes		
Tortellini ricotta épinards	Jambon blanc	Dos de colin MSC	
	Frites Salade verte , Vinaigrette	Riz BIO Fondue de poireaux	
Fromage		Fromage	
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	

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 € - RCSLille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
	© Concombres à la ciboulette	Macédoine mayonnaise	
Nuggets végétariens	Boulettes à l'agneau	Lasagnes Bolognaise du chef	Aiguillettes de poulet , Sauce forestière
Purée de pommes de terreHaricots beurre au persil	Légumes couscous d'HiverSemoule		Macaronis BIO
Fromage			Fromage
论 Fruit de saison	Donuts au sucre et vermicelles multicolores	© Cookie	Salade de fruits du chef

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



Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
	Potage de légumes	Carottes râpées	
Hachis parmentier	Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'Emmental	Escalope de dinde	Nuggets au poisson
Mélange de salades		Pommes de terre rissolées Mélange de salades	Riz BIO Brocolis
Fromage			Fromage
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Panna cotta nature du Chef	Fruit de saison

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



Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
	Betteraves	Potage de légumes	
Tartiflette (Reblochon AOP)	Baguette façon pizza du chef	Filet de hoki à la provençale	Flan de thon à la provençale
Mélange de salades	Mélange de salades	Coeur de blé Poêlée de légumes d'Hiver	Riz Piperade
Fromage			Fromage
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	© Cookie	Fruit de saison

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



Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise		Crêpe au fromage
Saucisse de volaille	Normandin au veau	Poulet façon blanquette	Filet de merlu MSC , Sauce tartare
Tortis BIO courgettes à l'italienne	Frites Salade verte , Vinaigrette	Riz BIO	Tortis BIO Fondue d'épinards à l'ail
Fromage		Fromage	
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Suisse sucré

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



Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

		REPAS DE NOEL	
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
	Salade de thon au maïs		
Beignet au colin MSC	Sauce Carbonara		Cordon bleu de dinde
	© Coquillettes BIO		Purée de pommes de terre Petits pois au jus
Fromage		Fromage	Fromage
Poire au chocolat	Fromage blanc au spéculoos		Fruit de saison

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