

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
 Melon Œuf dur mayonnaise	 Tomates , Vinaigrette Friand au fromage	Pâté de campagne , Cornichons  Salade de tortis HVE à la mozzarella, brunoise de courgettes	 Concombres , Vinaigrette Carottes BIO râpées au citron	Salade coleslaw à l'indienne  Macédoine de légumes à la vinaigrette , Sauce mayonnaise
Cordon bleu de dinde Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes Omelette au cheddar	Sauté de porc à la provençale Filet de hoki MSC , Sauce créole	 Bolognaise de pois BIO Gratiné de la mer au colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Chipolata grillée au thym
 Petits pois aux oignons  Riz BIO	 Courgettes braisées  Frites	 Semoule HVE  Haricots verts BIO à l'ail	 Coquillettes BIO  Carottes braisées	 Tomates à la provençale  Boulgour
 Clafoutis ananas, coco  Fruit de saison Crème dessert LOCALE BIO	 Donut  Fruit de saison  Compote de pommes VER du chef	 Fruit de saison  Brownie aux noix du chef  Pêches au sirop , Coulis de framboise	Liégeois au chocolat du chef  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison Tarte chocolat et praliné  Fromage blanc à la confiture de fraises

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.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Mousse de foie , Cornichons  Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Tartine façon pizza au chorizo Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	Carottes râpées , Vinaigrette  Taboulé (semoule HVE)	 Melon Céleri rave en rémoulade au curry	 Concombres sauce bulgare Crêpe au fromage
Sauté de poulet aux olives Colin MSC façon blanquette	Rôti de porc , Jus lié viande Omelette BIO au chorizo	Steak haché de boeuf , Sauce poivre Saumonette MSC rôtie	Quiche au fromage du chef  Chili de patates douces et haricots rouges	Colombo de colin MSC Escalope de dinde
 Courgettes braisées  Semoule HVE	 Haricots beurre persillés Penne HVE	 Pommes de terre à la boulangères  Épinards à la crème	 Brocolis aux oignons  Riz BIO	 Coeur de blé  Poêlée de courgettes et d'aubergines
 Fromage blanc à la confiture de fraises  Fruit de saison  Beignet au chocolat	 Fruit de saison  Compote de pommes  Yaourt aux fruits	 Fruit de saison Choux chantilly  Bâtonnet de glace à la vanille	 Ile flottante du chef  Fruit de saison  Compote de pommes et banane du chef	 Fruit de saison Crème dessert LOCALE BIO  Salade de fruits du chef

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.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
 Courgettes râpées aux raisins secs , Vinaigrette Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons  Betteraves , Vinaigrette	 Melon Friand au fromage	 Tomates , Vinaigrette Carottes HVE à l'orientale	 Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Quiche Lorraine du chef
Sauté de dinde BBC à la crème Filet de merlu MSC au pesto	Escalope Viennoise du chef Filet de colin MSC , Quartier de citron	Escalope de porc BBC gratinée à la moutarde Beignets au poisson , Sauce tartare	 Parmentier de lentilles BIO à la tomate  Galette mexicaine	Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
 Haricots verts à l'étuvé  Boulgour	 Ratatouille du chef  Riz pilaf	 Semoule HVE  Panais rôtis au miel	 Frites  Choux-fleurs rôti	Coquillettes HVE  Courgettes braisées
Crème dessert LOCALE BIO  Fruit de saison Tarte chocolat et praliné	 Coupe à la banane et au chocolat  Fruit de saison  Compote de pommes du chef	 Fruit de saison  Fromage blanc à la cassonade  Crumble aux pommes VER et aux poires	 Quatre quart du chef  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison  Yaourt aux fruits  Crème dessert au caramel

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.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Coleslaw Rosette lyonnaise et cornichons	 Melon  Salade de lentilles , Vinaigrette	 Concombres , Vinaigrette  Salade de riz aux artichauts , Vinaigrette	 Macédoine mayonnaise  Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast au chèvre  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Omelette fromagère Sauté de dinde BBC au citron et au gingembre	Sauté de porc BBC au caramel Saumonette MSC rôtie	Jambon blanc Filet de lieu MSC , Sauce nantua	 Pasta party Welsh Brandade de colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes Chipolatas aux herbes
 Riz Madras  Petits pois au jus	 Épinards à la crème  Semoule HVE , Sauce tomate au thym	 Purée de pommes de terre  Butternut rôtie	 Salade verte Torsade BIO	 Haricots beurre persillés  Potatoes au paprika
 Fruit de saison Liégeois à la vanille Choux chantilly	Yaourt au lait fermier sucré BIO  Fruit de saison  Compote de pommes et banane du chef	 Fruit de saison  Crème aux œufs du chef  Yaourt aromatisé	 Cookie du chef  Fruit de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison Crème dessert au 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.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
 Tomates , Vinaigrette Carottes râpées au citron	 Taboulé (semoule HVE)  Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette	 Céleri rave aux pommes , Vinaigrette Nems à la volaille	Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs  Effilochée d'endives , Vinaigrette	Flammekueche feuilletée du chef  Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges
Sauté de bœuf à la Provençale Beignets au poisson , Sauce tartare	Rôti de dinde , Sauce forestière Omelette	Saumonette MSC rôtie , Sauce estragon Sauté de porc à L'anas et sauce soja	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes  Boulettes de blé façon thai	Beignets de calamar Steak haché de boeuf
Pommes de terre vapeur  Carottes aux oignons	 Haricots verts à l'étuvé Quinoa BIO au beurre	 Salade verte Riz Cantonnais	Coquillettes HVE  Tomates à la provençale	 Ratatouille du chef  Frites
Liégeois à la vanille du chef  Fruit de saison  Fromage blanc au miel	 Fruit de saison Crème dessert LOCALE BIO  Gâteau au yaourt du chef	 Fruit de saison  Éclair au chocolat  Yaourt aux fruits	 Clafoutis aux poires  Fruit de saison  Compote de pommes VER du chef	 Fruit de saison  Bâtonnet de glace au chocolat  Fromage blanc à la confiture de fraises

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.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
 Radis , Beurre Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise	Saucisson à l'ail , Cornichons  Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	 Toast gratiné à l'emmental Pâté de campagne
Pilon de poulet rôti mariné , Jus de viande lié aux herbes Filet de hoki MSC , Sauce citron	Sauté de porc au curry Colin MSC meunière	 Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic  Bruschetta au jambon et à la mozzarella	 Galette de boulgour à l'Orientale  Omelette aux champignons de Paris	Cordon bleu de dinde Saumonette MSC rôtie
Torsade BIO  Piperade	 Courgettes braisées  Semoule HVE	 Salade verte	 Riz pilaf  Brocolis à l'ail	 Pommes de terre rissolées  Fondue d'épinards à l'ail
 Compote de pommes VER du chef  Fruit de saison Liégeois à la vanille du chef	 Pot de glace  Fruit de saison  Yaourt aux fruits	 Fruit de saison  Fromage blanc à la cassonade Crème dessert LOCALE BIO	 Kobandravina  Fruit de saison  Flan au caramel	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison  Fromage blanc à la compote

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.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Crêpe aux champignons  Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	 Taboulé (semoule HVE) Pâté de campagne	 Betteraves , Vinaigrette aux échalotes Céleri rave râpé , Vinaigrette	 Butternut râpée au fromage blanc Friand au fromage	 Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Sauté de dinde BBC façon blanquette Filet de merlu MSC au pesto	Sauté de bœuf façon grand mère  Falafels du chef sauce blanche , Pain pita	 Burritos aux poivrons et lardons Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	 Bolognaise de pois BIO Omelette BIO fromagère	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes
 Légumes tajine  Riz BIO	 Purée de pommes de terre  Potirons rôtis	 Poêlée de carottes et courgettes Pommes de terre persillées	Penne HVE  Julienne de légumes à l'huile d'olive	 Haricots verts à l'étuvé  Semoule HVE
 Fruit de saison  Banane au chocolat et à l'amande  Yaourt aromatisé	 Flan au caramel  Fruit de saison  Poire fondante rôtie aux spéculoos	 Fruit de saison  Fromage blanc à la crème de marrons Mousse au chocolat du chef	 Fruit de saison Liégeois à la vanille du chef  Cookie du chef	 Fruit de saison Crème dessert LOCALE BIO  Compote de pommes VER du chef

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.