

# ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

## Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
 Friand au fromage  Betteraves , Vinaigrette du chef	 Carottes râpées , Vinaigrette du chef  Œuf dur mayonnaise	 Céleri rave sauce rémoulade  Salade de <b>coquillettes HVE</b> sauce cocktail	 Velouté de potiron  Butternut et céleri sauce façon coleslaw	 Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette du chef  Macédoine mayonnaise
Sauce Carbonara Dos de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème	 Emincé de dinde à la Vietnamiennne Marmite du pêcheur au <b>colin MSC</b>	Sauté de porc local à la moutarde Filet de <b>hoki MSC</b> , sauce à l'aneth	 Emincé de pois et blé , Sauce crème <b>Colin MSC</b> , Sauce aux agrumes	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au citron Chipolatas aux herbes , Sauce aux herbes
 Petits pois aux oignons  <b>Coquillettes HVE</b>	 Riz pilaf  Haricots verts à l'ail	 <b>Semoule HVE</b>  Butternut rôtie	 Choux fleurs en gratin  Boulgour	 Écrasé de pommes de terre du chef  Fondue de poireaux à la crème
 Fruit de saison  Poire au caramel Crème dessert au chocolat	 Duo de compote de pomme et fromage blanc local au speculoos  Fruit de saison  <b>Fromage blanc BIO</b> aux spéculoos	 Fruit de saison  Pomme au four à la cannelle  Rocher coco du chef	Galette des rois frangipane  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison Liégeois à la vanille  Yaourt aux fruits






























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 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
 Salade de haricots rouges aux oignons Saucisson à l'ail , Cornichons	 Salade de riz au thon  Betteraves , Vinaigrette du chef	 Carottes râpées , Vinaigrette du chef  Betteraves  Endives aux pommes , Vinaigrette du chef	 Velouté de légumes verts  Baguette façon pizza du chef	 Champignons à la crème  Crêpe au fromage
Sauté de poulet local forestière Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à l'échalote	 Tortillas espagnole à la mozzarella Rôti de porc , Jus lié viande	Bolognaise Carbonara de <b>saumon MSC</b>	 Curry de lentilles corail  Boulettes aux <b>pois chiches</b> <b>BIO</b> sauce tomate	Marmite de <b>colin MSC</b> aux petits légumes Saucissons en croûtes , Sauce aux oignons rouges
 Potatoes au paprika  Céleri braisé	 Petits pois au jus  <b>Semoule HVE</b>	 <b>Tortis HVE</b>  Haricots beurre persillés	 Riz basmati façon pilaf  Potimarron rôti	 Carottes glacées  Pommes de terre persillées
 Fromage blanc local au speculoos  Fruit de saison  Flan nappé au caramel	 Fruit de saison  Ile flottante du chef  Yaourt aux fruits	 Compote de pommes et banane du chef  Fruit de saison  Donut	 Grimolle aux pommes  Fruit de saison  Poire fondante rôtie aux speculoos	 Fruit de saison  Crème dessert praliné  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 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade verte locale au fromage , Vinaigrette du chef  Betteraves , Vinaigrette du chef	 Céleri rave sauce rémoulade Rosette	 Chou rouge , Vinaigrette du chef  Œuf dur mayonnaise	 Crêpe au fromage  Butternut râpée au fromage blanc local	 Potage Parmentier  Carottes râpées , Vinaigrette du chef
 Sauté de <b>dinde BBC</b> façon blanquette <b>Omelette BIO</b> au cheddar	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce suprême	Chipolatas aux herbes Gratin de <b>merlu MSC</b>	 Galette mexicaine Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce citron	Beignets au poisson Carbonnade de porc
 Riz pilaf  Petits pois au jus	 Pommes de terre vapeur  Haricots verts à l'ail	 Poêlée de légumes Hivernale du chef  <b>Coquillettes HVE</b>	 Carottes au cumin  <b>Semoule HVE</b>	 Épinards à la crème <b>Penne HVE</b>
 Crème dessert à la vanille  Fruit de saison  Tarte au citron	 Fruit de saison  Compote de <b>pommes VER</b> du chef  Semoule au lait et chocolat blanc	 Fromage blanc local à la cassonade  Fruit de saison  Mousseline à la vanille	 Clafoutis aux poires  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison  Banane à la crème anglaise  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 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
 Macédoine mayonnaise Mortadelle	 Carottes râpées à la vinaigrette  Salade de blé et maïs , Vinaigrette du chef	 Chou blanc aux pommes , Sauce fromage blanc et curry  Taboulé de boulgour BIO d'hiver	 Velouté de butternut  Endives aux noix , Vinaigrette du chef	 Betteraves , Vinaigrette du chef Saucisson à l'ail , Cornichons
Colombo de <b>poulet BBC</b> Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce curry	Fricassé de porc aux olives  Omelette fromagère	Rôti de porc aux champignons <b>Saumonette MSC</b> rôtie , sauce Dijonnaise	 Sauce au cheddar <b>Colin MSC</b> façon blanquette	Parmentier de <b>colin MSC</b> Hachis Parmentier du chef, <b>pommes de terre BIO</b>
 <b>Semoule HVE</b>  Navets braisés glacés	 Chou fleur gratiné  <b>Tortis HVE</b>	 Riz pilaf  Potimarron rôti	 Carottes braisées  <b>Coquillettes HVE</b>	 Salade verte locale
 Fruit de saison  Flan nappé au caramel  Compote de pommes et bananes BIO LOCALE	Liégeois à la vanille  Fruit de saison Éclair au chocolat	 Crème aux oeufs BIO du chef  Fruit de saison  Yaourt aromatisé	 Gâteau au yaourt du chef  Fruit de saison  Fromage blanc local au miel	 Fruit de saison Beignet au chocolat  Crème dessert praliné

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 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
 Potage de légumes  Taboulé d'Hiver (semoule BIO, clémentine, oignon rouge, raisin sec, persil, jus de citron, huile olive)	Rosette lyonnaise et cornichons  Velouté au potiron et marrons	 Champignons à la crème Cervelas , Vinaigrette du chef	 Céleri rave en rémoulade au curry  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	 Salade de pois chiches , Vinaigrette du chef Friand au fromage
 Tartiflette ( <b>Reblochon AOP</b> ) Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce nantua	Haut de cuisse de <b>poulet BBC</b> rôti aux herbes Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce estragon	 Omelette nature Beignets au poisson , Sauce tartare	 Falafels , Sauce tomate  Haricots blancs façon blanquette	Fricassée de <b>colin MSC</b> gratiné Escalope de porc , sauce Dijonnaise
 Mélange de salades  Pommes de terre vapeur	 Frites  Brocolis à l'ail	 <b>Coquillettes HVE</b>  Endives braisées	 Riz basmati façon pilaf  Petits pois aux oignons	 Purée de patates douces  Fondue de poireaux à la crème
 Donut  Fruit de saison  Yaourt aromatisé	 Fruit de saison  Crème dessert HVE et locale  Compote de pommes BIO et vanille du chef	 Tarte Normande  Fruit de saison Liégeois à la vanille	Cake marbré au chocolat du chef  Fruit de saison  Flan nappé au caramel	 Fruit de saison  Coupe banane caramel  Fromage blanc local à la confiture

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.