

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 23 Février au Jeudi 26 Février 2026

Lundi 23 Février

Mardi 24 Février

Mercredi 25 Février

Jeudi 26 Février

 Potage aux poireaux et pommes de terre  Œuf dur mayonnaise	 Endives aux noix , Vinaigrette du chef  Soupe à l'oignon , Croûtons	 Betteraves BIO au maïs Salade de blé et mimolette	 Mousse de foie , Cornichons  Salade de lentilles blondes au persil
Cuisse de poulet locale rôti aux herbes	 Tartiflette (Reblochon AOP)	 Pizza aux trois fromages	Rôti de dinde , Sauce à la crème
 Coquillettes HVE  Haricots beurre persillés	 Salade verte locale , Vinaigrette du chef	 Salade verte locale , Vinaigrette du chef	 Riz pilaf  Petits pois BIO au jus
 Fruit de saison  Poire fondante rôtie aux spéculoos	 Fruit de saison  Roulé à la confiture de fraises	 Fruit de saison  Crème vanille et Oréo	 Fruit de saison  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.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 2 Mars au Jeudi 5 Mars 2026

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars
 Céleri rave sauce rémoulade  Salade de riz, maïs et œufs durs , Vinaigrette du chef	 Taboulé (semoule HVE) Rosette	 Salade verte locale , Vinaigrette du chef Surimi MSC râpé, mayonnaise à l'échalote	Radis , Beurre Pâté de campagne
Cordon bleu de dinde	Irish fish pie	Quiche au jambon du chef	Lasagne végétale et boeuf du chef
 Carottes glacées Penne HVE	 Pommes de terre vapeur  poêlée de légumes d'hiver	 Achards aux légumes  Salade verte locale	 Salade verte locale , Vinaigrette du chef
 Fruit de saison  Crème dessert pralinée du chef	 Fruit de saison  Apple pie (Irlande)	 Fruit de saison  Bavarois à la vanille du chef	 Fruit de saison  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 INTERNAT

Menu du Lundi 9 Mars au Jeudi 12 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars
 Effiloché d'endives , Vinaigrette du chef  Œuf dur BIO mayonnaise	 Cake aux olives  Coleslaw BIO	Nems aux légumes  Betteraves BIO au maïs	 Chou rouge aux pommes , Vinaigrette du chef Rosette
Hachis Parmentier Mix du chef	travers de porc sauce barbecue	Sauté de poulet thaï aux oignons	Croque monsieur du chef
 Salade verte locale , Vinaigrette du chef	 Tagliatelles  Salsifis à la tomate	 Riz basmati façon pilaf  Poêlée chinoise du chef	 Salade verte locale , Vinaigrette du chef
 Fruit de saison Liégeois à la vanille	 Fruit de saison  Yaourt aux fruits	 Fruit de saison  Rocher coco du chef	 Fruit de saison  Panna cotta au coulis de kiwis

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 INTERNAT

Menu du Lundi 16 Mars au Jeudi 19 Mars 2026

Lundi 16 Mars

Mardi 17 Mars

Mercredi 18 Mars

Jeudi 19 Mars

 Chou rouge aux pommes et raisins secs , Vinaigrette du chef  Salade de blé et maïs , Vinaigrette du chef	 Salade de quinoa maïs olives vertes échalotes , Vinaigrette du chef Friand au fromage	 Potage aux poireaux et pommes de terre Saucisson à l'ail	 Œuf dur mayonnaise  Endives aux pommes , Vinaigrette du chef
Quiche au fromage feuilletée du chef	Pulled pork	 Panini mozzarella et cheddar	Aiguillettes de poulet , Sauce forestière
 Salade verte locale , Vinaigrette du chef	 Haricots blancs à la tomate  Haricots verts à l'ail	 Potatoes au paprika  Salade verte locale	 Semoule HVE  Brocolis gratinés
 Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison  Bâtonnet de glace à la vanille	 Fruit de saison  Panna cotta à la poire	 Fruit de saison  Mousseline à la vanille

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 INTERNAT

Menu du Lundi 23 Mars au Jeudi 26 Mars 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars
 Coleslaw  Effilochée d'endives vinaigrette à l'huile de noix	 Carottes râpées , Vinaigrette du chef  Betteraves , Vinaigrette du chef	Rosette lyonnaise et cornichons  Potage aux légumes BIO	 Salade de lentilles blondes au persil Crêpe au fromage
Colin MSC pané	Saucisse locale	Chicken pie	Pain de viande en croute
 Spaghettis  Choux fleurs en gratin	 Haricots verts Purée de pommes de terre	 Salade verte locale	 Semoule HVE  Carottes braisées
 Fruit de saison Beignet au chocolat	 Fruit de saison  Ile flottante du chef	 Fruit de saison  Victoria sponge cake	 Fruit de saison  Flan pâtissier du chef sans pâte

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 INTERNAT

Menu du Lundi 30 Mars au Jeudi 2 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril
 Poireaux mimosa  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	 Taboulé (semoule HVE) Friand au fromage	 Mousse de foie , Cornichons  Salade verte locale , Vinaigrette du chef	 Coleslaw Coeur de palmier et maïs , Vinaigrette du chef
Rôti de porc confit , Sauce aux herbes	Lasagne végétale et boeuf du chef	Aiguillettes de poulet , Sauce au basilic	Hot Dog
 Gratin de blettes à la tomate et cheddar Tortis BIO	 Salade verte locale	 Petits pois aux oignons  Riz BIO	 Potatoes au paprika  Salade verte locale , Vinaigrette du chef
 Fruit de saison  Smoothie banane kiwi	 Fruit de saison  Donut	 Fruit de saison  Mousseline à la noix de coco	 Fruit de saison  Bâtonnet de glace 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.