

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
 Coleslaw  Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette du chef	 Céleri rave sauce rémoulade  Salade de pois chiches , Vinaigrette du chef	 Taboulé d'Hiver (semoule HVE) Jambon blanc , Cornichons	 Potage butternut et mimolette  Œuf dur mayonnaise	Friand au fromage Rosette lyonnaise et cornichons
Pizza reine  Pizza tomate mozzarella et Emmental	Saute de porc Colombo Colin à la provençale	Escalope de dinde Filet de merlu MSC	 Sauce au cheddar  Omelette aux champignons de Paris	Rôti de dinde façon Orloff à la mozzarella Colin MSC meunière
 Salade verte locale  Brocolis BIO aux amandes	 Choux fleurs en gratin  Riz créole	 Purée de pommes de terre  Carottes BIO façon Vichy	 Navets braisés glacés  Tortis HVE	 Semoule HVE , Sauce tomate  Fondue de poireaux à la crème
 Fruit de saison  Poires au sirop  Fromage blanc BIO aromatisé	 Compote de pommes et bananes BIO LOCALE  Fruit de saison  Crème dessert BIO à la vanille	 Fruit de saison  Tarte fine aux pommes  Yaourt BIO à la vanille	 Gâteau au yaourt du chef  Fruit de saison Éclair au chocolat	Liégeois au chocolat  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 DÉJEUNER

Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
 Betteraves , Vinaigrette du chef Feuilletés saucisses façon hot dog	 Pamplémousse  Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette du chef	 Baguette façon pizza du chef  Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef	 Velouté aux choux-fleurs  Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange	 Céleri rave sauce rémoulade  Effiloché d'endives , Vinaigrette du chef
Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Pilon de poulet rôti mariné Gratin de la mer colin MSC	Jambon blanc  Omelette fromagère	Fish and chips de colin MSC , Sauce tartare  Pastasotto aux champignons et gorgonzola	Rougail de saucisses fumées Filet de merlu MSC au pesto
 Semoule HVE  Brocolis aux oignons	 Petits pois aux oignons  Riz Madras	 Haricots verts à l'ail  Potatoes au paprika	 Coquillettes BIO  Butternut rôtie	 Fondue de poireaux à la crème  Purée de pommes de terre Bio
 Fruit de saison  Yaourt aux fruits  Tarte aux pommes du chef	 Flan nappé au caramel  Fruit de saison Crème dessert HVE et locale	 Fromage blanc local à la confiture  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison  Liégeois au chocolat du chef  Beignet aux pommes	 Compote de pommes et cannelle  Fruit de saison  Fromage blanc BIO aux spéculoos

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 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
 Friand au fromage  Carottes râpées à la vinaigrette	 Salade fromagère  Macédoine mayonnaise	 Céleri rave sauce rémoulade Pâté de campagne	 Pamplemousse , Sucre  Salade de pommes de terre, cornichons et persil	 Salade de riz et betteraves BIO à la ciboulette  Velouté de potiron et marrons
Pilon de poulet texane Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Sauté de poulet BBC au curry Filet de merlu MSC au pesto	Sauté de bœuf à la Provençale Nuggets au poisson	Gratin de pâtes aux fromages (emmental et cheddar)  Tortilla aux pommes de terre	Fricassée de colin MSC gratiné Sauté de porc local à la moutarde
 Poêlée de légumes Hivernale du chef  Semoule HVE	 Riz créole , Sauce curry coco  Fondue de poireaux	 Carottes locales braisées  Pommes de terre rôties au thym	Macaronis BIO  Poêlée italienne	 Haricots verts à l'ail  Boulgour
 Fruit de saison Crème dessert HVE et locale  Fromage blanc nature	 Compote de pommes du chef  Fruit de saison  Beignet à la framboise	 Coupe banane caramel  Fruit de saison  Crème aux oeufs BIO du chef	 Salade de fruits du chef  Fromage blanc BIO aromatisé Éclair au chocolat	 Fromage blanc nature Crème dessert HVE et locale  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 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
 Chou blanc râpé aux noix et Emmental Radis , Beurre	Rosette , Cornichons Tortis HVE au surimi MSC	 Carottes râpées à la vinaigrette  Œuf mimosa	 Potage de légumes  Salade verte locale aux croûtons	 Salade de pommes de terre , la Dijonnaise  Betteraves , Vinaigrette à la Normande
Saucisse fumée Filet de merlu MSC , Sauce à l'estragon	Sauté de poulet local forestière Colombo de colin MSC	Steak burger au veau , Sauce poivre  Omelette aux oignons	 Chili sin carne  Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Nuggets à la volaille
 Lentilles vertes au jus  Haricots beurre persillés	 Brocolis gratinés  Semoule HVE	 Pommes de terre à la boulangères  Choux rouges confits aux pommes	 Riz créole  Céleri rôti	 Fondue d'épinards à l'ail  Torsade de blé et pois chiches HVE
 Fruit de saison  Fromage blanc local à la confiture  Poire fondante rôtie aux spéculoos	 Fruit de saison Crème dessert HVE et locale  Compote de pommes BIO Locales	 Fruit de saison  Liégeois au chocolat du chef  Donut	Cake chevalier du chef  Fruit de saison Cookie du chef	 Fruit de saison  Ile flottante du chef  Suisse nature

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 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Saucisson à l'ail , Cornichons Salade verte locale au fromage	 Salade mexicaine  Potage de légumes	Salade aux chèvres chauds  Carottes râpées à la vinaigrette	 Céleri rave sauce rémoulade  Œuf dur	Chou blanc râpé , Sauce coleslaw  Salade de riz IGP , mais et ciboulette
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de lieu MSC à la dieppoise	 Sauté de dinde BBC façon blanquette Omelette au cheddar	Saucisse de volaille Escalope de porc , Sauce diable	 Bolognaise à l'égréné végétal BIO Filet de hoki MSC à la provençale	Fish and chips de colin MSC Aiguillettes de poulet , Sauce forestière
 Semoule HVE au beurre  Endives braisées	 Choux-fleurs rôtis au paprika  Riz basmati façon pilaf	 Pommes de terre rôties au thym  Haricots verts à l'ail	 Brocolis gratinés  Boulgour	 Frites  Salade verte locale , Vinaigrette du chef
 Coupe à la banane et au chocolat  Fruit de saison  Fromage blanc BIO	 Fruit de saison Mousse au chocolat du chef  Crème dessert BIO à la vanille	 Fruit de saison Crème dessert HVE et locale Pomme rôtie et crumble	 Quatre quart du chef  Fruit de saison  Compote de poires	 Fruit de saison  Fromage blanc nature  Semoule 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 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
Salade verte locale au fromage 🌱 Choux fleurs mimosa	🌱 Betteraves à la feta AOP , Vinaigrette du chef 🌱 Crêpe au fromage	🌱 Salade d'endives au bleu Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental	🌱 Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes 🌱 Œuf dur mayonnaise	Salade de riz, maïs et thon 🌱 Chou blanc râpé façon rémoulade
Steak burger au veau , Sauce Napolitaine Saumonette MSC rôtie , Sauce citron	Sauté de porc BBC au caramel 🌱 Omelette Bio aux oignons	Nuggets à la volaille Filet de lieu MSC à la dieppoise	🌱 Lasagnes aux lentilles Colin MSC façon meunière	Waterzooï de colin MSC Émincé de dinde concassé de tomates au basilic
🌱 Coquillettes HVE 🌱 Épinards à la crème	🌱 Riz pilaf 🌱 Carottes locales braisées	🌱 Petits pois au jus 🌱 Purée de pommes de terre	🌱 Salade verte locale , Vinaigrette du chef 🌱 Semoule BIO	🌱 Haricots beurre persillés 🌱 Pommes de terre persillées
🌱 Fromage blanc local à la cassonade 🌱 Fruit de saison 🌱 Pomme au four à la cannelle	🌱 Fruit de saison Yaourt aromatisé LOCAL 🌱 Tarte fine aux pommes	Crème dessert HVE et locale 🌱 Fruit de saison 🌱 Coupe banane caramel	🌱 Liégeois au chocolat du chef 🌱 Fruit de saison 🌱 Fromage blanc BIO au miel	🌱 Salade de fruits du chef 🌱 Fruit de saison Beignet 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.