

# ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

## Menu du Lundi 20 au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <b>Salade verte locale,</b> vinaigrette du chef	 Carottes râpées, vinaigrette du chef		Toast au chèvre	 Salade de farfalles au pesto
Sauce carbonara	<b>Sauté de poulet BBC</b> au curry		 Cordon bleu végétarien	Colin MSC pané, sauce citron
<b>Penne BIO</b>	 Riz pilaf		 Haricots verts à l'étuvé	 <b>Brocolis BIO</b> à l'oignon
 <b>Fruit de saison BIO</b>	Banane au caramel du chef		Cookie du chef	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 € - 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 27 Avril au 01 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <b>Céleri rave BIO</b> sauce rémoulade	Carotte râpées à l'orange		 Salade de riz et maïs, vinaigrette du chef	FÉRIÉ
Rougail de saucisses fumées	Sauté de <b>porc BBC</b> au caramel		Fricassé de <b>colin MSC</b> gratiné	
 Riz pilaf	<b>Boulgour BIO</b>		 Embeurrée de choux frisés	
<b>Crème dessert HVE et locale</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>		 Roulé à la confiture de fraise	

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 04 au Vendredi 08 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis, beurre	 Carotte râpée, vinaigrette au citron		 Bâtonnet de concombre, sauce au fromage blanc	FÉRIÉ
Bolognaise boeuf et végétale	Axoa de Dinde		 Riz cantonais végétarien	
 Spaghetti BIO	 Riz		 Brocolis BIO aux amandes	
 Fruit de saison BIO	 Liégeois à la vanille du chef		Cake marbré au chocolat 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 11 au Vendredi 15 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Guacamole à la crevette et nachos	🌱 Tomates, vinaigrette du chef		FÉRIÉ	
🌱 Fajitas au poulet local et aux épices	Saucisse confite à la graisse de canard, jus à l'oignon			
Salade verte locale, emmental râpé	Frites			
🌱 <b>Compote de pomme BIO Locale</b>	<b>Yaourt aromatisé Local</b>			




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 18 au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail	Samoussas aux légumes		 Salade verte à la tomate	 Salade de riz, maïs et ciboulette
Escalope viennoise du chef	Saucisse fumée		 Curry végétarien à l'indienne	Nuggets au poisson, quartier de citron
 Courgettes BIO braisées	 Gratin de choux-fleurs		 Pommes de terre au four, sauce fromage blanc ciboulette	 Ratatouille du chef
Crème dessert HVE et Locale	 Fruit de saison		 Fraise	 Crème caramel 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 25 au Vendredi 29 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FÉRIÉ	 Tomate, vinaigrette		 Carottes râpées au jus d'agrumes	 Salade verte locale aux croûtons, vinaigrette du chef
	Jambon blanc		 Oeufs brouillés à la basquaise	Filet de hoki MSC, sauce provençale
	<b>Macaronis BIO</b> , beurre		 Courgettes aux oignons	 Riz pilaf
	<b>Yaourt aromatisé local</b>		 Gâteau au yaourt et aux smarties	 Salade de fruit 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 01 au Vendredi 05 Juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Concombre, vinaigrette du chef	 Salade de blé et maïs, vinaigrette du chef		 Tomate, vinaigrette	Pâté de campagne, cornichons
Escalope de dinde	Cordon bleu à la basquaise		 Pastasotto au brocolis et <b>gorgonzola AOP</b>	Filet de <b>colin MSC</b> , sauce à l'oseille
 Purée de patate douce	 Haricots beurre à l'ail		<b>Coquillettes BIO</b>	 <b>Semoule BIO</b> et ratatouille
Pot de glace à la vanille et au chocolat	 Fruit de saison		 <b>Fruit de saison BIO</b>	 <b>Fromage blanc local</b> 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 DÉJEUNER

## Menu du Lundi 08 au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b> , vinaigrette du chef	 Mélange de crudité		 Concombre sauce bulgare	 Tomate au basilic, vinaigrette du chef
Emincé de porc à la moutarde et au miel	Cordon bleu de dinde		 Courgettes provençales, crumble aux amandes et <b>parmesan AOP</b>	Calamar à la napolitaine
 Tomate à la provençale	 Piperade		 <b>Semoule BIO</b>	 Riz pilaf
 Liégeois au chocolat du chef	 <b>Fruit de saison BIO</b>		 Flan pâtissier du chef sans pâte	 Salade de fruit 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.

Bon  
Appétit

# ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

## Menu du Lundi 15 au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Oeuf dur mayonnaise	 Tomates cerises		 Salade mexicaine	 Tomate mozzarella, huile d'olive et basilic
Emincé de dinde, sauce forestière	Bolognaise au boeuf		 Chili sin carne	Filet de <b>colin MSC</b> , sauce à l'aneth
 Petits pois au jus	 <b>Tortis HVE</b>		 Riz pilaf	 Gratin de courgettes
 <b>Fruit de saison Blo</b>	 Yaourt aux fruits local		 Smoothie à la banane, fruits rouges et menthe	Eclair 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 22 au Vendredi 26 Juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Concombre sauce au fromage blanc	 Taboulé à la <b>semoule BIO</b>		 Betteraves, sauce Bulgare	 Tomate, vinaigrette du chef
Bolognaise au boeuf	<b>Saucisse locale</b>		 Galette à l'avoine au curry du chef	Risotto de <b>colin MSC</b> aux crevettes et <b>parmesan AOP</b>
<b>Torsade BIO</b>	 Courgettes braisées		 Ecrasé de pommes de terre du chef	
 Pot de glace à la vanille et au chocolat	 Fraise		 <b>Yaourt aux fruits Local</b>	 <b>Fromage blanc BIO</b> au muesli 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.

Bon Appétit

# ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

## Menu du Lundi 29 au Vendredi 03 Juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <b>pennes BIO</b> au thon et basilic	 Carottes râpées au citron, vinaigrette du chef		 Melon	Toast au chèvre
Rôti de porc confit, sauce barbecue du chef	 Pizza à la tomate et mozzarella		Brandade de colin	Pilon de poulet rôti mariné
 <b>Brocolis BIO</b> à l'oignon	<b>Salade verte locale,</b> vinaigrette du chef		<b>Salade verte locale,</b> vinaigrette du chef	 Tomate à la provençale
 Pastèque	 Bâtonnet de glace à la vanille		Rose des sables	 Glace à l'eau

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.

