

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
<p>Crêpe au fromage</p> <p>🌱 Salade verte locale , Vinaigrette du chef</p>	<p>🌱 Carottes râpées , Vinaigrette du chef</p> <p>🌱 Salade d'endives au bleu , Vinaigrette du chef</p>	<p>🌱 Céleri rave sauce rémoulade</p> <p>🌱 Salade verte locale , Vinaigrette du chef</p>	<p>Toast au chèvre</p> <p>🌱 Œuf dur mayonnaise</p>	<p>🌱 Salade de farfalles au pesto</p> <p>🌱 Macédoine de légumes , Sauce mayonnaise</p>
<p>Sauce Carbonara</p> <p>🌱 Sauce aux champignons, allumettes de pois bio, parmesan AOP</p>	<p>Omelette au cheddar</p> <p>Sauté de poulet BBC au curry</p>	<p>Escalope de porc , sauce Dijonnaise</p> <p>Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote</p>	<p>🌱 Cordon bleu végétarien</p> <p>Filet de merlu MSC</p>	<p>Colin MSC pané , Sauce citron</p> <p>Tarte au fromage</p>
<p>🌱 Pennes BIO</p> <p>🌱 Julienne de légumes</p>	<p>🌱 Petits pois aux oignons</p> <p>🌱 Riz pilaf</p>	<p>🌱 Pommes de terre persillées</p> <p>🌱 Carottes et navets braisés au miel</p>	<p>🌱 Haricots verts à l'étuvé</p> <p>🌱 Frites</p>	<p>🌱 Brocolis BIO à l'oignon</p> <p>🌱 Semoule BIO , Sauce tomate</p>
<p>🌱 Fruit de saison BIO</p> <p>🌱 Fromage blanc local à la cassonade</p> <p>🌱 Gaufre au sucre glace</p>	<p>Liégeois à la vanille</p> <p>🌱 Fruit de saison</p> <p>🌱 Banane au caramel du chef</p>	<p>🌱 Fruit de saison BIO</p> <p>🌱 Crème aux oeufs BIO du chef</p> <p>🌱 Tarte aux pommes</p>	<p>Cookie du chef</p> <p>🌱 Fruit de saison</p> <p>🌱 Compote de pomme BIO LOCALE</p>	<p>🌱 Fruit de saison</p> <p>Crème dessert HVE et locale</p> <p>Yaourt aromatisé LOCAL</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 🌱 **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

Lundi 27 Avril

Mardi 28 Avril

Mercredi 29 Avril

Jeudi 30 Avril

 Céleri rave BIO sauce rémoulade Friand au fromage	 Carottes râpées à l'orange  Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef	 Pâté de campagne , Cornichons  Concombres à la ciboulette , Vinaigrette du chef	 Salade de riz et maïs , Vinaigrette du chef  Coleslaw purple
Rougail de saucisses fumées Colin MSC façon blanquette	Sauté de porc BBC au caramel Colin MSC	Beignets de calamar , Sauce tartare Émincé de bœuf aux olives	Fricassée de colin MSC gratiné Mac'and'cheese BIO
 Carottes braisées  Riz pilaf	 Haricots verts à l'ail  Boulgour BIO	 Choux fleurs BIO gratinés  Pommes de terre rôties au thym	 Embeurrée de choux frisés Macaronis BIO
 Fruit de saison Crème dessert HVE et locale Yaourt aromatisé LOCAL	 Ile flottante du chef  Fruit de saison BIO  Compote de pommes VER du chef	 Compote de pommes et bananes BIO LOCALE  Fruit de saison  Oeufs au lait du chef	 Roulé à la confiture de fraises  Fruit de saison BIO  Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
<p>Radis , Beurre Pâté de campagne , Cornichons</p>	<p>Friand au fromage Carottes râpées , Vinaigrette au citron</p>	<p>Tomates , Vinaigrette du chef Salade de perles de pâtes au surimi MSC , Vinaigrette du chef</p>	<p>Bâtonnets de concombres , Sauce au fromage blanc Macédoine de légumes</p>
<p>Bolognaise boeuf et végétale Sauce crémeuse au pesto</p>	<p>Axoa de dinde Tortilla aux pommes de terre</p>	<p>Pilon de poulet rôti mariné , Sauce tandoori Filet de hoki MSC , Sauce au citron</p>	<p>Riz cantonais végétarien Falafels</p>
<p>Spaghetti BIO Salade verte locale , Vinaigrette du chef</p>	<p>Courgettes braisées Riz</p>	<p>Semoule BIO Choux-fleurs rôtis au paprika</p>	<p>Salade verte locale , Vinaigrette du chef Brocolis BIO aux amandes</p>
<p>Yaourt aux fruits LOCAL Fruit de saison BIO Éclair au chocolat</p>	<p>Fruit de saison Liégeois à la vanille du chef Compote de pomme BIO LOCALE</p>	<p>Abricots au sirop Fruit de saison BIO Flan pâtissier du chef sans pâte</p>	<p>Cake marbré au chocolat du chef Fruit de saison Salade de fruits du chef</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026

Lundi 11 Mai

Mardi 12 Mai

Mercredi 13 Mai



<p>Guacamole à la crevette et nachos Concombres sauce bulgare</p>	<p>Tomates , Vinaigrette du chef Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette du chef</p>	<p>Betteraves , Vinaigrette du chef Salade de pommes de terre , la Dijonnaise</p>
<p>Fajitas au poulet local et aux épices Gratin de merlu MSC</p>	<p>Saucisse confite à la graisse de canard , Jus à l'oignon Crumble de colin MSC, mimolette, amandes et cumin</p>	<p>Rissollette de veau , Sauce tomate Omelette à la ciboulette</p>
<p>Salade verte locale , Emmental râpé Semoule BIO</p>	<p>Frites Carottes BIO braisées</p>	<p>Coquillettes BIO Épinards à la crème</p>
<p>Fruit de saison Compote de pomme BIO LOCALE Donut</p>	<p>Fruit de saison BIO Yaourt aromatisé LOCAL Crème dessert HVE et locale</p>	<p>Poire au coulis de framboises et amandes Fruit de saison Liégeois au chocolat du chef</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
<p>Saucisson à l'ail</p> <p> Betteraves , Vinaigrette du chef</p>	<p>Samoussas aux légumes</p> <p>Pâté de campagne</p>	<p>Radis</p> <p> Gaspacho de tomates au basilic</p>	<p> Salade verte locale , Tomates</p> <p> Courgettes râpées , Vinaigrette du chef</p>	<p> Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p> Salade de riz, maïs et ciboulette</p>
<p>Escalope Viennoise du chef</p> <p>Filet de lieu MSC , Quartier de citron</p>	<p>Saucisse fumée</p> <p>Saumonette MSC rôtie</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Filet de hoki MSC , Sauce provençale</p>	<p> Curry végétarien à l'Indienne</p> <p> Omelette BIO aux poivrons</p>	<p>Nuggets au poisson , Quartier de citron</p> <p>Nuggets à la volaille</p>
<p> Courgettes BIO braisées</p> <p> Boulgour BIO aux petits légumes</p>	<p> Lentilles vertes BIO</p> <p> Gratin de choux fleurs</p>	<p> Purée de carottes</p> <p> Haricots beurre persillés</p>	<p> Pommes de terre au four , Sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Salade verte locale , Vinaigrette du chef</p>	<p>Coquillettes BIO</p> <p> Ratatouille du chef</p>
<p> Coupe à la banane et au chocolat</p> <p> Fruit de saison BIO</p> <p>Crème dessert HVE et locale</p>	<p> Fruit de saison</p> <p> Beignet à la framboise</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p>	<p> Fruit de saison BIO</p> <p>Fromage blanc LOCAL nature</p> <p> Panna cotta au caramel</p> <p>beurre salé du chef</p>	<p> Fraise</p> <p>Fromage blanc LOCAL nature , Fraise</p> <p>Tarte chocolat et praliné</p>	<p> Fruit de saison BIO</p> <p> Compote de pommes BIO Locales</p> <p> Crème caramel du chef</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai

Mercredi 27 Mai

Jeudi 28 Mai

Vendredi 29 Mai

<ul style="list-style-type: none">Tomates , Vinaigrette balsamiqueTaboulé à la semoule BIO	<ul style="list-style-type: none">Concombre , Vinaigrette du chefPêche au thon	<ul style="list-style-type: none">Carottes râpées au jus d'agrumesChiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette du chef	<ul style="list-style-type: none">Saucisson à l'ail , CornichonsSalade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef
<p>Jambon blanc Filet de lieu MSC , Sauce à l'estragon</p>	<p>Lasagne végétale et boeuf du chef Lasagnes de colin MSC</p>	<ul style="list-style-type: none">Œufs brouillés à la basquaiseTarte au chèvre et aux épinards	<p>Filet de hoki MSC , Sauce provençale Chipolata locale grillée au thym</p>
<ul style="list-style-type: none">Haricots verts à l'étuvéMacaronis BIO , Beurre	<ul style="list-style-type: none">Salade verte locale , Vinaigrette du chef	<ul style="list-style-type: none">Courgettes aux oignonsBoulgour BIO , Sauce tomate	<ul style="list-style-type: none">Ratatouille du chefRiz pilaf
<ul style="list-style-type: none">Fruit de saison BIOYaourt aromatisé LOCALIle flottante du chef	<ul style="list-style-type: none">Fruit de saisonBâtonnet de glace à la vanilleFromage blanc LOCAL nature	<ul style="list-style-type: none">Gâteau au yaourt et aux smartiesFruit de saison BIOCompote de pomme BIO LOCALE	<ul style="list-style-type: none">Salade de fruits du chefFruit de saisonCrème dessert HVE et locale

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 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
<p>Friand au fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombre , Vinaigrette du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rave sauce rémoulade Salade de blé et mais , Vinaigrette du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la semoule BIO Gaspacho de tomates au basilic 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette du chef Wrap au thon et crudités 	<p>Pâté de campagne , Cornichons</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à la vinaigrette
<p>Escalope de dinde</p> <ul style="list-style-type: none"> Tortilla de pommes de terre BIO aux oignons 	<p>Cordon bleu basquaise</p> <p>Filet de hoki MSC , Sauce provençale</p>	<p>Quiche Lorraine du chef</p> <p>Quiche au saumon du chef</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP Sauce au cheddar 	<p>Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille</p> <p>Chipolata locale grillée à l'oignon</p>
<ul style="list-style-type: none"> Purée de patates douces Petits pois au jus 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre à l'ail Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte locale , Vinaigrette du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes BIO Courgettes BIO braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Semoule BIO , Sauce tomate
<ul style="list-style-type: none"> Pot de glace à la vanille et au chocolat Fruit de saison BIO Compote de pomme BIO LOCALE 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Ile flottante du chef Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Crème dessert HVE et locale Yaourt aux fruits LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe du chef , Confiture de fraises Fruit de saison BIO Liégeois à la vanille du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Banane rôtie Fromage blanc local à la confiture

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
<p>Salade de perles de pâtes au surimi MSC , Vinaigrette du chef</p> <p> Concombre , Vinaigrette du chef</p>	<p> Mélange de crudité</p> <p> Betteraves , Vinaigrette du chef</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p> Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise</p>	<p> Concombres sauce bulgare</p> <p> Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes</p>	<p> Tomates au basilic , Vinaigrette du chef</p> <p>salade verte locale aux dés de mimolette , Vinaigrette du chef</p>
<p>Émincé de porc à la moutarde et au miel</p> <p>Colin MSC meunière</p>	<p>Cordon bleu de dinde</p> <p> Omelette à la ciboulette</p>	<p> Bruschetta tomate, mozzarella</p> <p> Bruschetta au jambon et à la mozzarella</p>	<p> Courgettes Provençales, crumble aux amandes et parmesan AOP</p> <p> Burritos de légumes et émincé végétal</p>	<p>Calamar à la napolitaine</p> <p>Osso bucco de dinde</p>
<p> Tomates à la provençale</p> <p> Lentilles vertes BIO</p>	<p> Frites</p> <p> Piperade</p>	<p> Salade verte locale , Vinaigrette du chef</p>	<p> Semoule BIO</p> <p>Salade verte locale , Vinaigrette du chef</p>	<p> Carottes façon Vichy</p> <p> Riz pilaf</p>
<p> Fruit de saison</p> <p> Liégeois au chocolat du chef</p> <p> Compote de pommes BIO Locales</p>	<p>Crème dessert HVE et locale</p> <p> Fruit de saison BIO</p> <p> Yaourt aux fruits LOCAL</p>	<p> Fruit de saison</p> <p> Fromage blanc local à la cassonade</p> <p> Cône glacé</p>	<p> Flan pâtissier du chef sans pâte</p> <p> Fruit de saison BIO</p> <p>Yaourt aromatisé LOCAL</p>	<p> Salade de fruits du chef</p> <p> Fruit de saison</p> <p>Crème dessert HVE et locale</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Salade verte locale , Vinaigrette du chef Œuf dur mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates cerises Choux-fleurs , Vinaigrette du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à la vinaigrette Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine Pâté de campagne , Cornichons 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz, maïs et poivrons Tomates mozzarellas, huile d'olive et basilic
<p>Émincé de dinde , Sauce forestière</p> <p>Fricassée de colin MSC gratiné</p>	<p>Bolognaise au boeuf</p> <p>Carbonara de saumon MSC</p>	<p>Nuggets au poisson</p> <p>Rôti de porc confit , Jus lié thym et citron</p>	<p>Chili sin carne</p> <p>Omelette BIO à l'Emmental et aux fines herbes</p>	<p>Filet de colin MSC , sauce à l'aneth</p> <p>Chipolatas locales</p>
<ul style="list-style-type: none"> Petits pois au jus Pommes de terre au paprika 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates rôties Tortis HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour BIO Tian de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> Riz pilaf Brocolis BIO gratinés 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de courgettes Semoule BIO
<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Ile flottante du chef Fromage blanc local à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt aux fruits LOCAL Fruit de saison Gaufre au sucre glace 	<ul style="list-style-type: none"> Abricots rôtis au miel Fruit de saison BIO Compote de pommes du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe Fruit de saison BIO Bâtonnet de glace au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Éclair au chocolat Fruit de saison Yaourt BIO LOCAL nature

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Concombre , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la semoule BIO Laitue aux noix , Vinaigrette du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne Melon 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves , Sauce Bulgare Œuf dur , Vinaigrette du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette du chef Friand au fromage
<ul style="list-style-type: none"> Omelette fromagère Bolognaise au boeuf 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisse locale Filet de merlu MSC au pesto 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de hoki MSC à la provençale Jambon blanc de dinde 	<ul style="list-style-type: none"> Galette à l'avoine au curry du chef Boulettes de blé façon thai 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP Risotto au poulet et à la mozzarella
<ul style="list-style-type: none"> Torsade BIO Carottes locales braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Courgettes braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'ail Haricots blancs aux carottes 	<ul style="list-style-type: none"> Petits pois aux oignons Écrasé de pommes de terre du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Riz Salade verte locale
<ul style="list-style-type: none"> Pot de glace à la vanille et au chocolat Fruit de saison Gâteau au chocolat du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Liégeois au chocolat du chef Fraise 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Abricots au sirop Crème dessert HVE et locale 	<ul style="list-style-type: none"> Roulé à la confiture de fraises Fruit de saison BIO Yaourt aux fruits LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc BIO au muesli chocolat Fruit de saison Compote de pommes BIO Locales

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Salade de pennes BIO au thon et basilic Salade de pois chiches feta AOP coriandre	 Carottes râpées au citron , Vinaigrette du chef  Salade de maïs	 Tomates , Vinaigrette du chef  Coleslaw BIO	 Melon  Œuf mimosa	Toast au chèvre  Betteraves , Vinaigrette du chef
Rôti de porc confit , Sauce barbecue du chef Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette	 Pizza à la tomate et mozzarella  Pizza reine	 Tortillas aux poivrons et olives Chipolatas locales	Brandade de colin MSC  Parmentier végétal	Pilon de poulet rôti mariné Gratin de merlu MSC
 Brocolis BIO à l'oignon  Semoule BIO	Salade verte locale , Vinaigrette du chef	 Haricots verts  Pommes de terre rissolées	Salade verte locale  Écrasé de pommes de terre du chef	 Tomates à la provençale  Riz BIO
 Pastèque Yaourt aromatisé LOCAL  Fruit de saison	 Bâtonnet de glace à la vanille  Fruit de saison BIO  Cake au fromage blanc et aux amandes du chef	 Fromage blanc local à la confiture  Fruit de saison Éclair au chocolat	Rose des sables  Fruit de saison BIO Crème dessert HVE et locale	 Glace à l'eau  Fruit de saison  Fromage blanc BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.