



ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 20 Avril au Jeudi 23 Avril 2026

Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril
<ul style="list-style-type: none"> Chou rouge aux pommes , Vinaigrette du chef Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette du chef	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumesPâté de campagne	<ul style="list-style-type: none"> Cœurs de palmier , Vinaigrette du chefSaucisson à l'ail	<ul style="list-style-type: none">Radis , Beurre Salade créole
Hachis parmentier	<ul style="list-style-type: none"> Tartiflette aux pommes de terre	Osso bucco de dinde	Quiche Lorraine du chef
<ul style="list-style-type: none"> Écrasé de pommes de terre du chef Fondue de poireaux	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte locale	<ul style="list-style-type: none"> Spaghetti BIO Choux-fleurs rôti	Salade verte locale , Vinaigrette du chef
<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Compote de pommes BIO Locales	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Fromage blanc local au speculoos	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Crème pâtissière du chef	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Ile flottante sauce coco

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 27 Avril au Mercredi 29 Avril 2026

Lundi 27 Avril

Mardi 28 Avril

Mercredi 29 Avril

 Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes  Œuf mimosa	 Salade de riz mimolette , Vinaigrette du chef  Émincé de chou chinois , Vinaigrette thai	 Betteraves , Vinaigrette du chef  Toast gratiné à l'Emmental
 Brick à la pomme de terre et fromage fondu	Chipolatas locales	Pilon de poulet texane
 Salade verte locale , Vinaigrette du chef	 Légumes couscous printanier  Semoule BIO	Coquillettes BIO  Brocolis à l'ail
 Fruit de saison  Cake au miel	 Fruit de saison BIO Crème dessert HVE et locale	 Fruit de saison  Yaourt aux fruits LOCAL

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 4 Mai au Mercredi 6 Mai 2026

Lundi 4 Mai

Mardi 5 Mai

Mercredi 6 Mai

 Salade verte locale , Vinaigrette du chef  Œuf dur mayonnaise	 Salade de brocolis au sésame  Carottes râpées	 Salade de coeurs de palmiers et avocats , Vinaigrette du chef  Salade de pommes de terre à la marocaine
Escalope de dinde , Sauce à la crème	Kebab	Mafé de poulet
 Écrasé de pommes de terre du chef  Fondue d'épinards à l'ail	 Potatoes au paprika Salade verte locale	 Riz basmati façon pilaf  Julienne de légumes à l'huile d'olive
 Fruit de saison BIO Fromage blanc fermier sucré	 Fruit de saison Tiramisu au spéculoos	 Fruit de saison BIO  Tarte à la banane

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











Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 11 Mai au Mardi 12 Mai 2026

Lundi 11 Mai

Mardi 12 Mai

<ul style="list-style-type: none"> Betterave aux pommes , Vinaigrette du chefSalade fromagère , Vinaigrette du chef	<ul style="list-style-type: none">Accra de morue , Sauce tartare Carottes façon guacamole au citron vert et son toast
<ul style="list-style-type: none">Chipolatas locales	<ul style="list-style-type: none">Colombo de poulet
<ul style="list-style-type: none"> Carottes locales braisées Pommes de terre sautées	<ul style="list-style-type: none"> Riz créole Achards aux légumes
<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Smoothie banane	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Rocher coco 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 18 Mai au Jeudi 21 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai
Friand au fromage Radis , Beurre	 Carottes cuites au cumin et citron  Concombre , Vinaigrette du chef	 Nems à la volaille  Salade verte locale , Vinaigrette du chef	 Tomates aux olives , Vinaigrette du chef Rosette lyonnaise et cornichons
Rôti de porc confit	Brandade de colin MSC	Travers de porc marinés	Gyros , Sauce blanche pour kebab
 Haricots verts  Riz Madras	 Julienne de légumes à l'huile d'olive  Écrasé de pommes de terre du chef	 Tagliatelles Salade verte locale	 Potatoes au paprika Salade verte locale
 Fruit de saison BIO  Liégeois à la vanille du chef	 Fruit de saison BIO Fondant au chocolat	 Fruit de saison  Yaourt aux fruits LOCAL	 Fruit de saison  Riz au lait Grec

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Mardi 26 Mai au Jeudi 28 Mai 2026

Mardi 26 Mai

Mercredi 27 Mai

Jeudi 28 Mai

 Mousse de foie , Toasts Tartine façon pizza au chorizo	 Œuf dur mayonnaise  Tomates , Vinaigrette du chef	 Coleslaw  Salade verte locale , Vinaigrette du chef
Sauté de poulet coulis de tomates basilic	Chipolatas locales , Merguez Locale	 Croque Monsieur au jambon de dinde
 Riz  Gratin de courgettes	 Semoule BIO  Légumes couscous	 Potatoes au paprika Salade verte locale
 Fruit de saison Quatre quart du chef	 Fruit de saison  Compote de pommes du chef	 Fruit de saison BIO  Bâtonnet de glace 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 1 Juin au Jeudi 4 Juin 2026

Lundi 1 Juin

Mardi 2 Juin

Mercredi 3 Juin

Jeudi 4 Juin

<ul style="list-style-type: none">  Brocolis aux amandes , Vinaigrette du chef Charcuterie et condiments 	<ul style="list-style-type: none">  Tomates mozzarella , Vinaigrette du chef  Salade de lentilles BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Surimi MSC et pomelos  Crêpe au fromage 	<ul style="list-style-type: none">  Salade verte locale aux croûtons , Vinaigrette du chef  Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
<p>Filet de dinde , Sauce suprême</p>	<p>Colin MSC meunière</p>	<p>Colombo de poulet</p>	<p>Paninis à la merguez et au ketchup</p>
<ul style="list-style-type: none">  Pommes de terre vapeur  Tomates à la provençale 	<p>Salade verte locale , Vinaigrette du chef</p> <p>Macaronis HVE</p>	<ul style="list-style-type: none">  Riz  Poêlée de poivrons et courgettes 	<ul style="list-style-type: none">  Potatoes au paprika Salade verte locale
<ul style="list-style-type: none">  Fruit de saison BIO  Oeufs au lait du chef 	<ul style="list-style-type: none">  Fruit de saison Crème dessert HVE et locale 	<ul style="list-style-type: none">  Fruit de saison BIO  Cône glacé 	<ul style="list-style-type: none">  Fruit de saison Beignet au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 8 Juin au Jeudi 11 Juin 2026

Lundi 8 Juin

Mardi 9 Juin

Mercredi 10 Juin

Jeudi 11 Juin

 Carottes râpées à la vinaigrette  Salade de blé et maïs , Vinaigrette du chef	 Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre  Pastèque	 Tomates au basilic , Vinaigrette balsamique Rosette lyonnaise et cornichons	 Salade verte locale , Vinaigrette du chef Œuf dur, betteraves BIO , mayonnaise
Quiche Lorraine du chef	Rougail de saucisses fumées	Sauce Carbonara	Fajitas au bœuf
Salade verte locale , Vinaigrette du chef	 Riz pilaf  courgettes sautées à l'ail	 Spaghetti BIO  Tomates à la provençale	 Jambalaya aux légumes et haricots rouges Salade verte locale
 Fruit de saison Fromage blanc LOCAL aromatisé	 Fruit de saison BIO  Crème aux oeufs BIO du chef	 Fruit de saison Tiramisu express du chef	 Fruit de saison BIO  Smoothie bananes et fraises

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 15 Juin au Jeudi 18 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin
<ul style="list-style-type: none">Tomates au basilic , Vinaigrette du chefBetteraves , Vinaigrette du chef	<ul style="list-style-type: none">Gaspacho AndalouPastèque	<ul style="list-style-type: none">Toast au chèvreMelon	<ul style="list-style-type: none">Tartare de radis au surimi MSCSalade de haricots verts aux échalotes
<ul style="list-style-type: none">Tajine de merguez	<ul style="list-style-type: none">Saucisse fumée	<ul style="list-style-type: none">Hachis Parmentier Mix du chef	<ul style="list-style-type: none">Croque monsieur du chef
<ul style="list-style-type: none">Semoule BIOLégumes couscous d'Hiver	<ul style="list-style-type: none">Macaronis HVEHaricots verts BIO	<ul style="list-style-type: none">Salade verte locale , Vinaigrette du chef	<ul style="list-style-type: none">Salade verte locale , Vinaigrette du chefPotatoes BIO du chef
<ul style="list-style-type: none">Fruit de saison BIOCrêpe du chef , Miel	<ul style="list-style-type: none">Fruit de saisonCuajada	<ul style="list-style-type: none">Fruit de saison BIOCône glacé	<ul style="list-style-type: none">Fruit de saisonSalade 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 INTERNAT

Menu du Lundi 22 Juin au Jeudi 25 Juin 2026

Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin
<ul style="list-style-type: none">Salade de brocolis au sésameŒuf dur mayonnaise	<ul style="list-style-type: none">Salade ToscaneCoeur de palmier et maïs , Vinaigrette du chef	<ul style="list-style-type: none">Salade iceberg , Croûtons , Vinaigrette du chefSalade caprese	<ul style="list-style-type: none">MelonMortadelle
<ul style="list-style-type: none">Bruschetta tomate, mozzarella	<ul style="list-style-type: none">Jambon braisé	<ul style="list-style-type: none">Hot Dog	<ul style="list-style-type: none">Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
<ul style="list-style-type: none">Salade verte locale , Vinaigrette du chef	<ul style="list-style-type: none">Coquillettes BIO , Emmental râpéHaricots verts BIO à l'ail	<ul style="list-style-type: none">Frites de patates doucesSalade verte locale	<ul style="list-style-type: none">Semoule BIOPoêlée italienne
<ul style="list-style-type: none">Fruit de saisonCrème caramel du chef	<ul style="list-style-type: none">Fruit de saison BIOCrème dessert HVE et locale	<ul style="list-style-type: none">Fruit de saisonBâtonnet de glace au chocolat	<ul style="list-style-type: none">Fruit de saison BIODonut

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 29 Juin au Jeudi 2 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Jeudi 2 Juillet
 Carottes râpées BIO Rosette lyonnaise et cornichons	 Fenouil sauce rémoulade  Crêpe au fromage	 Concombre au maïs  Toast gratiné à l'Emmental	 Salade de coeurs de palmiers et avocats Pâté de campagne
Lasagne végétale et boeuf du chef	Cordon bleu de dinde	Blanc de poulet au curry et au lait de coco	 Croque Monsieur au jambon de dinde
Salade verte locale	 Semoule BIO  Brocolis BIO aux amandes	 Riz BIO  Haricots verts BIO	Salade verte locale  Potatoes au paprika
Beignet au chocolat  Fruit de saison	 Ile flottante du chef  Fruit de saison	 Banane BIO au chocolat  Fruit de saison	 Bâtonnet de glace à la vanille  Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.