





















Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026





















	Végétarien		Épiphanie	
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
	 Céleri rave BIO rémoulade		 Velouté de potiron	
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	 Chili sin carne pois BIO	Côte de porc BBC grillée , sauce Dijonnaise	Sauté de veau , Sauce arrabiata aux pois chiches	Colin MSC meunière
 Carottes BIO braisées  Frites	 Riz BIO pilaf  Haricots verts BIO	 Boulgour BIO  Butternut rôtie	 Choux fleurs en gratin  Semoule BIO	 Coquillettes BIO  Fondue de poireaux BIO
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison	 Duo de compote de pomme et fromage blanc au spéculoos	 Fruits BIO de saison	Galette des rois à la frangipane	 Fruits BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

			Végétarien	
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil		 Velouté de légumes verts	
Fricassée de poulet BBC aux champignons	Bolognaise	 Omelette nature	 Curry aux patates douces, brocolis et pois chiches	Marmite de colin MSC aux petits légumes
 Riz BIO  Céleri braisé	Tortis BIO  Haricots beurre persillés	 Tombée de chou vert  Boulgour BIO , Sauce tomate	 Potimarron rôti	 Panais rôtis au miel  Pommes de terre persillées
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fromage blanc au spéculoos	 Fruits BIO de saison	 Fruits BIO de saison	 Grimolle aux pommes	 Fruits BIO de saison











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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Végétarien				
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
	 Effiloché d'endives , Vinaigrette		Rosette lyonnaise et cornichons	
 Haricots blancs façon blanquette	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex	Jacket potatoes au bacon	Sauté de bœuf BBC au curry	Calamars à la romaine
 Riz BIO pilaf  Brocolis BIO poêlés	 Frites  Salsifis à l'étuvé	 Rata de légumes Hivernale du chef  Pommes de terre au four	 Carottes BIO braisées  Semoule BIO	 Fondue d'épinards BIO à la crème Pennes BIO
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Crème dessert à la vanille	 Fruits BIO de saison	 Fromage blanc BIO à la cassonade	 Cake aux poires	 Fruits BIO 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.

Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

	Végétarien		Nouvel An Chinois	
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
	 Velouté de lentilles du Puy		Nems aux légumes	
 Omelette fromagère	 Jambalaya aux légumes	Hachis Parmentier du chef	Poulet façon impérial	Filet de colin MSC , Sauce dieppoise
 Pommes de terre sautées  Navets braisés glacés	 Choux-fleurs BIO Tortis BIO	 Écrasé de pommes de terre du chef  Potimarron rôti	 Riz basmati façon pilaf  Brocolis , Champignons en persillade	 Épinards BIO  Semoule BIO
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison	Liégeois à la vanille	 Crème aux œufs du chef	 Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc	 Fruits BIO 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.



Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026




















Végétarien & Chadeleur				
Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
	 Betteraves BIO mimosa		 Céleri rave BIO rémoulade	
Ravioli à la sauce tomate	Bœuf façon bourguignon	Nuggets à la volaille	Falafels , Sauce tomate	Filet de colin MSC en croûte d'herbes
 Brocolis BIO poêlés Pennes BIO	 Carottes BIO braisées  Semoule BIO , Jus lié thym et citron	 Pommes de terre sautées Endives BIO braisées	 Riz basmati façon pilaf  Petits pois BIO au jus	 Purée de patates douces  Fondue de poireaux BIO
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison	 Crème dessert au caramel	 Fruits BIO de saison	 Crêpe du chef	 Coupe banane caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

			Végétarien	
Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
	 Effilochée d'endives , Vinaigrette		 Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette	
Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette	Pot au feu	 Œufs brouillés aux champignons	Filet de saumon rôti
 Purée de pommes de terre  Carottes BIO façon Vichy	 Chou fleur BIO rôti  Blé BIO nature	 Salade verte  Purée de patates douces	 Épinards BIO  Riz BIO	 Rata de légumes Hivernale du chef  Coquillettes BIO
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison	 Riz au lait	 Fruits BIO de saison	 Mille feuille de génoise et	 Flan 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.

Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Végétarien				
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
	 Carottes BIO râpées à la vinaigrette		 Potage de légumes	
Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic	Sauté de bœuf BBC à la moutarde	Escalope de dinde BBC , Sauce miel moutarde	 Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde	Filet de hoki MSC , Sauce citron
 Purée de pois cassés  Embeurrée de choux frisés	 Pennes BIO  Haricots verts BIO à l'ail	 Mitonné de légumes rôtis d'Hiver  Semoule BIO	 Pommes de terre vapeur  Carottes BIO braisées	 Fondue de poireaux BIO  Riz BIO pilaf
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison	 Flan au caramel	 Fruits BIO de saison	Liégeois à la vanille	 Fruits BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.