

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

	Végétarien			
Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Mercredi 5 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
	Friand au fromage  Choux-fleurs au maïs , Vinaigrette  Betterave Bio , Vinaigrette		 Potage de légumes  Salade de pois chiches , Vinaigrette  Butternut et céleri sauce façon coleslaw	
Sauce Carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème	 Chili sin carne pois BIO  Omelette à la ciboulette	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Sauté de porc BBC à la moutarde Gratiné de la mer au colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Émincé de poulet , Sauce à la crème
Macaronis HVE  Petits pois BIO au jus	 Riz BIO créole  Butternut rôtie	 Semoule HVE  Haricots verts BIO à l'ail	 Carottes BIO braisées  Pommes de terre vapeur	 Brocolis BIO poêlés  Boulgour BIO , Sauce tomate
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Compote de pommes BIO  Fruits BIO de saison  Pot de glace vanille chocolat	 Fruits BIO de saison  Donut  Yaourt aromatisé	 Fruits BIO de saison  Crème dessert à la vanille  Coupe banane chocolat	Mille feuille de génoise et confiture de fraise  Fruits BIO de saison  Salade de fruits du chef	 Fruits BIO de saison Liégeois au chocolat  Yaourt aux fruits

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin

- Elèves

Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

		Végétarien	
Lundi 10 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
		 Velouté de potiron BIO Minis pizzas  Radis noir râpé sauce rémoulade	
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue  Colin MSC , Sauce à l'échalote	Rôti de dinde LABEL ROUGE , Jus lié viande  Saumonette MSC rôtie , Sauce aux herbes fraîches et ail	 Parmentier de lentilles à la tomate  Emincé de pois et blé , Sauce cajun	Filet de  colin MSC , Sauce au citron  Jambalaya aux saucisses
 Pommes de terre rissolées  Haricots plats en persillade	 Tortis BIO  Salsifis gratinés	 Choux-fleurs BIO  Écrasé de pommes de terre du chef	 Fondue d'épinards BIO à la crème  Riz BIO pilaf
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fromage blanc BIO à la confiture  Fruits BIO de saison  Poire belle Hélène	 Fruits BIO de saison  Compote de pommes et bananes Gaufre au sucre glace	 Cake à la vanille  Fruits BIO de saison Liégeois au chocolat	 Fruits BIO de saison  Crème dessert à la vanille  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.



Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Végétarien				
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
	Wrap de thon aux carottes râpées Rosette lyonnaise et cornichons Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette		 Carottes BIO râpées à la vinaigrette  Salade de haricots rouges au maïs  Œuf dur mayonnaise	
 Paëlla à la saucisse végétale et pois chiche  Omelette aux fines herbes	Rôti de porc BBC , Jus lié thym et citron Filet de colin MSC au citron	Rougail de poulet Marmite du pêcheur au colin MSC	Pot au feu Filet de hoki MSC , Sauce crevettes	Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
 Petits pois BIO au jus  Riz BIO créole	 Rata de légumes Hivernale du chef  Cœur de blé BIO	 Semoule HVE  Choux-fleurs BIO	 Poêlée de légumes  Pommes de terre persillées	 Coquillettes HVE  Endives braisées
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison  Coupe à la banane et au chocolat  Ile flottante du chef	Crème dessert au chocolat  Fruits BIO de saison  Compote de poires	 Yaourt BIO à la vanille  Fruits BIO de saison  Salade de fruits du chef	 Tarte fine aux pommes  Fruits BIO de saison  Fromage blanc à la cassonade	 Fruits BIO de saison  Yaourt aux fruits  Crème dessert au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin

- Elèves

Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

	Végétarien			
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
	 Potage de légumes salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette  Salade de lentilles , Vinaigrette		 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast  Betteraves BIO , Vinaigrette	
Nuggets à la volaille Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	 Egréné de pois BIO façon carbonara  Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'Emmental	Fajitas au bœuf Fajitas au thon	Jambon LOCAL Tranché Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	Gratin de colin MSC à la normande Merguez
 Pommes de terre sautées  Potimarron rôti	 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche  Fondue d'épinards BIO à la crème	 Salade verte , Vinaigrette	 Frites  Navets braisés glacés	 Brocolis BIO poêlés  Semoule BIO
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison Liégeois à la vanille  Glace à l'eau	 Yaourt aromatisé  Fruits BIO de saison  Compote de pommes et banane du chef	 Fruits BIO de saison  Pain perdu caramélisé du Chef  Fromage blanc à la confiture de fraises	 Gâteau façon brownie  Fruits BIO de saison  Compote de pommes BIO	 Salade de fruits du chef  Fruits BIO de saison Crème dessert au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

			Végétarien	
Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Mercredi 3 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
	 Velouté de légumes verts  Coleslaw purple  Salade de lentilles BIO , Vinaigrette		 Céleri rave BIO rémoulade  Bouillon de légumes aux vermicelles  Œuf dur mayonnaise	
 Tartiflette (reblochon AOP) Filet de Hoki MSC , Sauce aux agrumes	Bœuf BBC façon bourguignon  Omelette	Quiche au poulet Filet de colin MSC , Sauce estragon	 Bolognaise de pois BIO  Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP	Calamars à la romaine Escalope de porc , sauce Dijonnaise
 Pommes de terre vapeur  Haricots verts BIO	 Riz BIO pilaf  Petits pois BIO au jus	 Carottes BIO braisées  Boulgour BIO	 Torsade de blé et pois chiches HVE  Panais en persillade	 Purée de potiron  Pommes de terre au four
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison  Flan nappé au caramel  Yaourt aromatisé LOCAL	 Fruits BIO de saison  Compote de fruits  Donut	 Fruits BIO de saison  Smoothie orange, carotte, pomme  Yaourt BIO à la vanille	 Cake aux poires  Fruits BIO de saison  Compote de fruits	 Fruits BIO de saison Mousse au chocolat  Fromage blanc BIO à la confiture

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin

- Elèves

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

			Végétarien	
Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
	- Céleri rave BIO rémoulade - Pomelos rose - Betteraves BIO au maïs , Vinaigrette		- Haricots verts BIO à l'échalote , Vinaigrette - Endives à la mimolette , Vinaigrette - Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	
Sausisse de Toulouse Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes , Sauce tex mex Filet de colin MSC , Sauce nantua	- Croque monsieur au chèvre et à l'Emmental du chef - Croque monsieur complètement dinde	- Couscous végétarien aux légumes d'hiver - Omelette fromagère	Filet de merlu MSC , Sauce tartare Escalope de dinde , Sauce cajun
- Lentilles vertes au jus - Rata de légumes Hivernale du chef	- Frites - Choux-fleurs BIO	Salade verte	- Brocolis BIO poêlés - Semoule BIO	- Pennes BIO - Épinards BIO
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage
- Fruits BIO de saison - Compote de pommes BIO Liégeois à la vanille	- Pot de glace - Fruits BIO de saison - Yaourt aux fruits	- Fromage blanc nature , Coulis de framboise - Fruits BIO de saison - Crème dessert praliné	- Cake marbré au chocolat du chef - Fruits BIO de saison - Suisse aromatisé	- Salade de fruits du chef - Fruits BIO de saison - Yaourt aromatisé

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Végétarien	Noël	Journée Pédagogique		
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
	 Velouté de potimarron et de butternut Avocats et crevettes Pâté en croûte , Cornichons		 Salade de riz BIO , maïs et ciboulette  Potage aux légumes BIO  Salade verte , Croûtons	
 Nuggets végétariens , Sauce barbecue Quiche au fromage feuilletée du chef	Suprême de poulet , Sauce aux cranberries Filet de saumon rôti , Sauce aux agrumes	Risotto de chorizo, parmesan AOP Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP	Filet de lieu MSC , sauce à l'aneth Merguez , Sauce aux épices	
 Brocolis BIO gratinés  Boulgour BIO	 Pomme pin  Fagot de haricot verts	 Riz BIO pilaf  Céleri braisé	 Petits pois BIO au jus  Semoule BIO	
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Semoule au lait  Fruits BIO de saison  Yaourt à la vanille	Bûche de Noël chocolat Bûche de Noël aux fruits exotiques et confiture d'abricots  Clémentine	 Fruits BIO de saison  Yaourt aux fruits Mousse au chocolat du chef	 Fruit de saison BIO  Crème dessert au caramel  Compote de pommes	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

