

Maternelles Saint Martin

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
	 Choux-fleurs au maïs ,		 Potage de légumes	
Sauce Carbonara	 Chili sin carne pois BIO	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Sauté de porc BBC à la moutarde	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
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	 Fruits BIO de saison	Mille feuille de génoise et confiture de fraise	 Fruits BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Maternelles 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	
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	Emincé de dinde Label Rouge, jus lié	 Parmentier de lentilles à la tomate	Filet de colin MSC , Sauce au citron
 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	 Cake à la vanille	 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.



Maternelles Saint Martin

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		 Carottes BIO râpées à la vinaigrette	
 Paëlla à la saucisse végétale et pois chiche	Emincé de porc BBC, jus au thym	Rougail de poulet	Emincé de boeuf, façon pot au feu	Carbonara de saumon MSC
 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	Crème dessert au chocolat	 Yaourt BIO à la vanille	 Tarte fine aux pommes	 Fruits BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Maternelles Saint Martin

- Elèves

Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi 24 Novembre	Végétarien	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
	Potage de légumes		Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	
Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	Egréné de pois BIO façon carbonara	Fajitas au bœuf	Jambon LOCAL Tranché	Gratin de colin MSC à la normande
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	Yaourt aromatisé	Fruits BIO de saison	Gâteau façon brownie	Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Maternelles Saint Martin

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		 Céleri rave BIO rémoulade	
 Tartiflette (reblochon AOP)	Emincé de boeuf BBC, façon bourguignon	Quiche au poulet	 Bolognaise de pois BIO	Emincé de porc BBC, 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
 Yaourt aromatisé LOCAL	 Fruits BIO de saison	 Fruits BIO de saison	 Cake aux poires	 Fruits BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Maternelles Saint Martin

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

- Elèves

			Végétarien	
Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
	 Betteraves BIO au maïs , Vinaigrette		 Haricots verts BIO à l'échalote , Vinaigrette	
Saucisse de Toulouse	Haut de cuisse de poulet rôti, sauce tex mex	 Croque monsieur au chèvre et à l'Emmental du chef	 Omelette fromagère	Filet de merlu MSC , Sauce tartare
 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	 Yaourt aux fruits	 Fromage blanc nature , Coulis de framboise	 Cake marbré au chocolat du chef	 Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Maternelles Saint Martin

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		 Salade de riz BIO, maïs et ciboulette	
 Nuggets végétariens , Sauce barbecue	Emincé de suprême de poulet, sauce cranberry	Risotto de chorizo, parmesan AOP	Filet de lieu MSC , sauce à l'aneth	
 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	Bûche de Noël chocolat  Clémentine	 Fruits BIO de saison	 Fruit de saison BIO	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

