

Lycée Saint-Martin - Elèves

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
	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Céleri rave BIO rémoulade 🌱 Salade verte , Vinaigrette 🌱 Œuf dur mayonnaise 		<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Velouté de potiron 🌱 Salade de lentilles aux échalotes 🌱 Butternut et céleri sauce façon coleslaw 	
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Dos de colin MSC , Sauce à la crème	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Chili sin carne pois BIO Falafels , Sauce tahini au fromage blanc	Sauce Carbonara Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Sauté de veau , Sauce arrabiata aux pois chiches Filet de merlu MSC , Sauce citron	Colin MSC meunière Chipolatas aux herbes , Sauce aux herbes
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Carottes BIO braisées 🌱 Frites 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Riz BIO pilaf 🌱 Haricots verts BIO 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Coquillettes BIO 🌱 Butternut rôtie 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Choux fleurs en gratin 🌱 Semoule BIO 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Boulgour BIO 🌱 Fondue de poireaux BIO
Assortiments de fromages 🌱 Laitage		Assortiments de fromages 🌱 Laitage		Assortiments de fromages 🌱 Laitage
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruits BIO de saison 🌱 Poire au caramel 🌱 Crème dessert praliné 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos 🌱 Fruits BIO de saison Cookie du chef	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruits BIO de saison 🌱 Pomme au four à la cannelle 🌱 Rocher coco du chef 	Galette des rois à la frangipane <ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruits BIO de saison 🌱 Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruits BIO de saison 🌱 Liégeois à la vanille 🌱 Yaourt aux fruits

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Lycée Saint-Martin - Elèves

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 Endives Locales aux pommes Chiffonnade de salade verte et croûtons		Velouté de légumes verts Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast Radis noir râpé sauce rémoulade	
Fricassée de poulet BBC aux champignons Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote	Bolognaise Aile de raie aux câpres	Omelette nature Rôti de porc BBC , Jus lié viande	Curry aux patates douces, brocolis et pois chiches Gnocchis sauce fromagère	Marmite de colin MSC aux petits légumes Boulettes à l'agneau, Sauce aux épices
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 Flan nappé au caramel	Fruits BIO de saison Ile flottante du chef Yaourt aromatisé BIO	Fruits BIO de saison Compote de pommes et banane du chef Donut	Grimolle aux pommes Fruits BIO de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos	Fruits BIO de saison Crème dessert praliné Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Lycée Saint-Martin - Elèves

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  Velouté de butternut  Wrap au jambon et oignons rouges		Rosette lyonnaise et cornichons  Butternut BIO râpée au fromage blanc  Salade de thon au maïs	
 Haricots blancs façon blanquette  Omelette aux fines herbes	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de hoki MSC , Sauce suprême	Jacket potatoes au bacon Fricassée de merlu MSC aux champignons	Sauté de bœuf BBC au curry Filet de lieu MSC , Sauce citron	Calamars à la romaine Carbonnade de porc
 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  Tarte au citron	 Fruits BIO de saison  Compote de pommes VER du chef  Semoule au lait et chocolat blanc	 Fromage blanc BIO à la cassonade  Fruits BIO de saison  Mousseline à la vanille	 Cake aux poires  Fruits BIO de saison  Salade de fruits du chef	 Fruits BIO de saison  Banane à la crème anglaise  Crème dessert au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Lycée Saint-Martin - Elèves

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  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette  Salade de blé Bio et maïs , Vinaigrette		Nems aux légumes  Radis noir râpé , Vinaigrette aux saveurs chinoises Salade chinoise aux crevettes	
 Omelette fromagère Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes	 Jambalaya aux légumes  Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	Poulet façon impérial Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce	Cheeseburger Fish burger
 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	 Potatoes au paprika  Salade verte
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison  Flan nappé au caramel  Compote de pommes et bananes BIO	Liégeois à la vanille  Fruits BIO de saison Éclair au chocolat	 Crème aux œufs du chef  Fruits BIO de saison  Yaourt BIO à la vanille	 Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc  Fruits BIO de saison  Fromage blanc à la marmelade de litchi	 Fruits BIO de saison  Suisse fruité  Crème dessert praliné

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Lycée Saint-Martin - Elèves

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  Salade de mâche , Vinaigrette  Tapenade de petits pois à la ricotta		 Céleri rave BIO rémoulade  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge  Velouté de potiron BIO	
Ravioli à la sauce tomate Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc	Bœuf façon bourguignon  Omelette nature	Nuggets à la volaille Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Falafels , Sauce tomate  Dahl de lentilles vertes au lait de coco	Filet de colin MSC en croûte d'herbes Escalope de porc BBC , Sauce charcutière
 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  Salade de fruits du chef  Yaourt aromatisé BIO	 Crème dessert au caramel  Fruits BIO de saison  Compote de pommes et vanille du chef	 Fruits BIO de saison  Tarte Normande Liégeois à la vanille	 Crêpe du chef  Fruits BIO de saison  Flan nappé au caramel	 Coupe banane caramel  Fruits BIO de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises


































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.

Lycée Saint-Martin - Elèves

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 perles de pâtes au surimi MSC Saucisson à l'ail , Cornichons		 Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette  Carottes BIO râpée au maïs , Vinaigrette  Tartine et mousse de pois cassés	
Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC , Sauce au court bouillon	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc	Pot au feu Quenelles de brochet gratinées	 Œufs brouillés aux champignons  Curry de pois chiches	Filet de saumon rôti Flammekueche
 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 Liégeois à la vanille  Cocktail de fruits	 Riz au lait  Fruits BIO de saison  Yaourt BIO à la vanille	 Fruits BIO de saison  Fromage blanc BIO à la cassonade  Crème dessert praliné	 Mille feuille de génoise et confiture de fraise  Fruits BIO de saison  Yaourt aromatisé	 Flan au caramel  Fruits BIO de saison  Yaourt aromatisé

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Lycée Saint-Martin - Elèves

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  Velouté Dubarry Pâté de campagne , Cornichons		 Potage de légumes  Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette  Céleri rave BIO râpé , Vinaigrette	
Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic Quiche au fromage feuilletée du chef	Sauté de bœuf BBC à la moutarde  Tortillas espagnole à la mozzarella	Escalope de dinde BBC , Sauce miel moutarde Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	 Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde Tartiflette végétarienne	Filet de hoki MSC , Sauce citron Cordon Bleu de dinde
 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  Coupe banane et crème au lait de coco  Yaourt BIO à la vanille	 Flan au caramel  Fruits BIO de saison  Poire fondante rôtie aux spéculoos	 Fruits BIO de saison  Yaourt aux fruits  Flan pâtissier	 Liégeois à la vanille  Salade de fruits du chef  Fruits BIO de saison	 Fruits BIO de saison  Cookie à la noisette  Compote de pommes BIO

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.