Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 2 Novembre au Vendredi 6 Novembre

Lundi 2 Novembre	Végétarien Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
	Friand au fromage Choux-fleurs au maïs , Vinaigrette Carottes BIO râpées à la vinaigrette		Potage de légumes Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette Butternut et céleri sauce façon coleslaw	
Macaronis BIO , Sauce Carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Emincé végétal BIO Omelette à la ciboulette	Sauté de porc BBC à la moutarde Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine Gratiné de la mer au colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Émincé de poulet , Sauce à la crème
Macaronis BIO Petits pois BIO au jus	Riz BIO créole Butternut rôtie	Semoule BIO 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 à la vanille et au 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**

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 9 Novembre au Vendredi 13 Novembre

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre (Végétarien)	Vendredi 13 Novembre
	Carottes BIO râpées à la vinaigrette Champignons aux herbes , Vinaigrette Petits pois à la feta AOP	Velouté de potiron BIO Minis pizzas Radis noir râpé sauce rémoulade	
Ravioli à la sauce tomate Colin MSC , Sauce à l'échalote	Rôti de dinde LABEL ROUGE , Jus lié viande Saumonette MSC rôtie , Sauce aux herbes fraiches et ail	Parmentier de lentilles à la tomate Nuggets végétariens , Sauce barbecue	Filet de colin MSC , Sauce au citron Chili con carne
Cœur de blé BIO Haricots plats en persillade	Tortis BIO Brocolis BIO poêlés	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
Fruits BIO de saison Fromage blanc BIO à la confiture Compote de pommes BIO	Fruits BIO de saison Poire belle Hélène Gaufre au sucre glace	Cake vanille du chef 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

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 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

Végétarien

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
	Wrap de thon aux carottes râpées Œuf dur mayonnaise Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette		Carottes BIO râpées à la vinaigrette Salade de haricots rouges au maïs Rosette lyonnaise et cornichons	
Rougail à la saucisse végétale Omelette aux fines herbes	Jambon braisé LABEL ROUGE , Jus lié thym et citron Filet de colin MSC au citron	Tajine de poulet BBC aux abricots Marmite du pêcheur au colin MSC	Pot au feu Filet de hoki MSC , Sauce crevettes	Blanquette aux deux poissons Boulettes au veau , Sauce curry coco
Petits pois BIO au jus Riz BIO créole	Poêlée de carottes BIO et butternut Frites	Semoule HVE Tajine de légumes d'Hiver	Poêlée de carottes et butternuts Pommes de terre persillées	Coquillettes BIO Endives BIO braisées
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage
Fruits BIO de saison Coupe à la banane et au chocolat Liégeois à la vanille	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**

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 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre (Végétarien)	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
	Potage de légumes salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette		Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Rillettes de thon au fromage blanc Betteraves BIO , Vinaigrette	
Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	Bolognaise de pois BIO Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère	Fajitas au bœuf Fajitas au thon	Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	Gratin de colin MSC à la normande Merguez
Pommes de terre sautées Potimarron rôti	Coquillettes BIO Fondue d'épinards BIO à la crème	Salade verte , Vinaigrette	Lentilles vertes BIO Carottes BIO braisées	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 BIO	Fruits BIO de saison Pain perdu caramélisé du Chef Fromage blanc à la confiture de fraises	Mousse au chocolat du chef Fruits BIO de saison Compote de pommes BIO	Salade de fruits du chef Fruits BIO de saison Crème dessert à la vanille

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

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 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

Lundi 30 Novembre	Mardi 1 Décembre	Mercredi 2 Décembre	Végétarien Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 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) aux lardons de dinde 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 Coquillettes BIO , Sauce aux 3 fromages	Calamars à la romaine , Sauce tartare 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**

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 7 Décembre au Vendredi 11 Décembre

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre (Végétarien)	Vendredi 11 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	
Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes , Sauce tex mex Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	Sauté de porc BBC au caramel Filet de colin MSC , Sauce nantua	Croque monsieur Filet de saumon rôti , sauce à l'aneth	lasagnes aux légumes d'hiver Falafels , Sauce blanche	Filet de merlu MSC , Sauce tartare Escalope de dinde , Sauce cajun
Frites Choux-fleurs BIO	Nouille de riz Poêlée asiatique de pépinettes BIO	Salade verte Cœur de blé BIO	Brocolis BIO poêlés Pennes BIO	Semoule 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	Crème aux œufs 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**

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 14 Décembre au Vendredi 18 Décembre

Végétarien

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
	Potage de légumes Salade de lentilles , Vinaigrette Carottes BIO râpées à la vinaigrette		Mousse de canard et cornichon , Toasts Batavia à l'avocat et crevettes , Vinaigrette Terrine de colin MSC	
Nuggets végétariens , Sauce barbecue Quiche au fromage feuilletée du chef	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	Escalope de porc BBC Colin MSC façon blanquette	Suprême de poulet , Sauce au marron Filet de saumon rôti , Sauce beurre blanc	
Brocolis BIO gratinés Boulgour BIO	Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Riz BIO pilaf Céleri braisé	Pommes noisettes Haricots verts BIO	
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage		
Semoule au lait Fruits BIO de saison Yaourt à la vanille	Fruits BIO de saison Flan au caramel Banane à la crème anglaise	Fruits BIO de saison Yaourt aux fruits Mousse au chocolat du chef	Bûche de Noël aux 3 chocolats Clémentine BIO salade de fruits BIO	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

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.