

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

			Végétarien
Mardi 1 Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
- Tomates , Vinaigrette - Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette - Friand au fromage		Concombres BIO , Vinaigrette - Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre - Salade d'épinards et tomates	
- Merguez , Jus à l'oriental - Filet de merlu MSC , Sauce aux épices	- Jambon braisé - Filet de hoki MSC , Sauce créole	- Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes - Filet de colin MSC , Sauce dieppoise	- Bolognaise de pois BIO - Pâtes farcies aux fromages sauce tomate
- Légumes couscous Semoule BIO	Riz BIO créole - Haricots verts à l'ail	- Frites - Courgettes braisées	- Chiffonnade de salade verte BIO Farfalle BIO
	- Assortiments de fromages - Laitage		- Assortiments de fromages - Laitage
Fruit de saison BIO - Donut - Compote de pommes	Fruit de saison BIO - Crème dessert à la vanille - Rocher coco du chef	- Tarte aux abricots et amandes Fruit de saison BIO - Salade de fruits du chef	Fruit de saison BIO - Liégeois au chocolat Yaourt BIO à la vanille

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

égi 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 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Végétarien Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
	Concombres BIO , Vinaigrette Melon Salade de riz façon niçoise avec œufs , Vinaigrette		Pastèque Gaspacho Salade de pommes de terre et œuf dur	
Sauté de poulet BBC , Sauce aux olives Filet de hoki MSC , Sauce nantua	Escalope de porc LABEL ROUGE , Jus lié viande Filet de merlu MSC , Sauce citron	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	Omelette fromagère Rougail à la saucisse végétale	Colombo de colin MSC Escalope de dinde , Sauce miel moutarde
Haricots beurre persillés Semoule BIO	Pommes de terre rôties Duo d'aubergines et de carottes	Chiffonnade de salade verte BIO	Riz créole Brocolis BIO poêlés	Courgettes BIO braisées Coquillettes BIO
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison BIO Fromage blanc à la confiture de fraises Éclair au chocolat	Yaourt aux fruits Fruit de saison BIO Ile flottante du chef	Fruit de saison BIO Liégeois au chocolat Gaufre au sucre glace	Cake au fromage blanc et fruits du chef Fruit de saison BIO Compote de pommes et bananes	Fruit de saison BIO 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.

égi 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 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Végétarien				
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
	 Melon  Houmous du chef et ses croûtons Chiffonnade de salade verte BIO fromagère , Vinaigrette		Saucisson à l'ail , Cornichons  Carottes HVE à l'orientale  Œuf dur mayonnaise	
Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes , Sauce ketchup Filet de colin MSC au citron	Quiche au fromage du chef  Falafels , Sauce blanche	Rôti de dinde LABEL ROUGE , Sauce forestière Marmite du pêcheur au colin MSC	Émincé de bœuf , Sauce à la thaïlandaise Beignets au poisson , Sauce tartare	Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
 Frites Ratatouille	 Haricots verts BIO à l'ail  Boulgour BIO	 Semoule BIO  Chou fleur BIO rôti	 Poêlée chinoise du chef  Riz BIO pilaf	 Coquillettes BIO  Aubergines gratinées
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruit de saison BIO  Coupe à la banane et au chocolat  Flan nappé au caramel	 Crème dessert à la vanille  Fruit de saison BIO  Compote de pêches	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison BIO  Suisse aromatisé	 Tarte fine aux pommes  Fruit de saison BIO  Fromage blanc à la cassonade	 Fruit de saison BIO  Yaourt BIO à la vanille  Crème dessert au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Agil 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 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre	Végétarien Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
	 Melon  Salade de champignons, branche de céleri au fromage blanc  Salade de lentilles BIO , Vinaigrette		 Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique  Pastèque  Macédoine mayonnaise	
 Omelette fromagère Sauté de dinde , Sauce tomate	 Couscous végétarien aux légumes d'hiver  Cordon bleu végétarien	Jambon blanc Filet de lieu MSC , Sauce nantua	Moussaka Filet de colin MSC , Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC , Sauce beurre blanc Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
 Petits pois et carottes  Riz BIO pilaf	 Semoule BIO  Légumes tajine	 Pommes de terre rissolées  Butternut rôtie	 Chiffonnade de salade verte BIO  Riz BIO créole	 Haricots verts BIO Tortis BIO , Sauce tomate
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruit de saison BIO Liégeois à la vanille  Glace à l'eau	 Yaourt BIO à la vanille  Fruit de saison BIO  Compote de pommes et banane du chef	 Fruit de saison BIO Brookies  Fromage blanc à la confiture de fraises	 Pain perdu caramélisé du Chef  Fruit de saison BIO  Compote de fruits	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison BIO Crème dessert au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Agil 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 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

			Végétarien	
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
	Taboulé oriental (semoule Bio) Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Radis , Beurre		Carottes BIO râpées , Vinaigrette Melon Salade de haricot blanc au pesto	
Saucisses de Strasbourg Beignets au poisson , Sauce tartare	Sauté de poulet BBC , Sauce curry coco Omelette	Quiche Lorraine du chef Filet de colin MSC , Sauce à l'estragon	Allumettes végétales façon carbonara Bolognaise de pois BIO	Filet de lieu MSC , Sauce aux agrumes Escalope de porc BBC , sauce Dijonnaise
Purée de pommes de terre Carottes BIO braisées	Haricots verts BIO Riz BIO pilaf	Salade verte Boulgour BIO	Pennes BIO Courgettes braisées	Brocoli BIO à l'ail Semoule BIO
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage
Liégeois à la vanille Fruit de saison BIO Yaourt aromatisé LOCAL	Fruit de saison BIO Compote de fruits Donut	Fruit de saison BIO Gâteau au yaourt du chef Yaourt BIO à la vanille	Cake au citron Fruit de saison BIO Compote de pommes	Fruit de saison BIO Mousse au chocolat Fromage blanc à la confiture de fraises

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

égi 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 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre		Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Végétarien Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
	 Salade de coquillettes BIO sauce cocktail  Carottes BIO râpées , Vinaigrette façon Maltaise  Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes		 Tomates au basilic , Vinaigrette  Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Salade de chou rouge aux pommes , Vinaigrette		
Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes Filet de hoki MSC , Sauce citron	Bœuf à la tomate Colin MSC meunière	 Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic  Bruschetta au jambon et à la mozzarella	 Chili sin carne pois BIO  Œufs brouillés au fromage et ciboulette	 Moussaka de thon aux légumes Escalope de dinde BBC , Sauce crème	
 Frites  Tomates à la provençale	 Gratin d'épinards bio  Cœur de blé BIO	 Salade verte	 Riz BIO pilaf  Brocolis BIO poêlés	 Poêlée de courgettes et d'aubergines  Pommes de terre au four	
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage	
 Fruit de saison BIO  Compote de pommes Liégeois à la vanille	 Pot de glace  Fruit de saison BIO  Yaourt BIO à la vanille	 Fromage blanc nature , Coulis de framboise  Fruit de saison BIO  Crème dessert praliné	Cake marbré au chocolat du chef  Fruit de saison BIO  Flan au caramel	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison BIO  Yaourt aromatisé	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

gpi 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 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Végétarien

Lundi 12 Octobre

Mardi 13 Octobre

Mercredi 14 Octobre

Jeudi 15 Octobre

Vendredi 16 Octobre

 Rougail à la saucisse végétale
 Boulettes de blé façon thai ,
Sauce tomate basilic

 Riz BIO pilaf
 Petits pois BIO au jus

Assortiments de fromages
 Laitage

 Panna cotta du Chef au coulis
de fraises
 Fruit de saison BIO
 Yaourt BIO à la vanille

 Salade de thon au maïs
Radis , Beurre
Pâté de campagne

Poulet LABEL ROUGE aux herbes de
Provence , Sauce curry
 Omelette au cheddar

 Cœur de blé BIO
 Potimarron rôti

 Banane à la crème anglaise
 Flan au caramel
 Fruit BIO de saison

Jambon braisé
Filet de **lieu MSC** , Sauce à
l'échalote

 Pommes de terre persillées
 Choux rouges confits aux
pommes

Assortiments de fromages
 Laitage

Tarte aux myrtilles
 Yaourt aux fruits
 Fruit BIO de saison

 Butternut râpée au fromage
blanc
 Œuf dur mayonnaise
 Taboulé de **choux-fleurs BIO**

Cordon bleu de dinde
Filet de **hoki MSC** , Sauce au citron

 Doigt de sorcière aux amandes
 Spaghettis sanguinolent

Petit fantôme craquant
 Fruit de saison BIO
Liégeois à la vanille

Filet de **colin MSC** , sauce à l'aneth
Merguez

 Haricots verts BIO à l'ail
 Semoule BIO

Assortiments de fromages
 Laitage

 Compote de **pommes BIO**
 Crème dessert au caramel
 Fruit BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Agil 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.