



# Du Lundi 27 Avril au Vendredi 1 Mai 2026

*Au menu cette semaine...*


LUNDI  
27/04/2026  
*Zita*



MARDI  
28/04/2026  
*Valérie*



JEUDI  
30/04/2026  
*Robert*



VENDREDI  
01/05/2026  
*Fête Du Travail*

 **MIDI**

 Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs  
Filet de **colin MSC** , Sauce provençale  
 Blé pilaf  
**Saint Nectaire AOP**

Radis croque sel , Beurre  
Nuggets à la volaille , ketchup dose  
 Purée de haricot vert  
Samos  
 Salade de fruits

 **Salade verte BIO** aux œufs durs  
 Gratin de pommes de terre façon tartiflette  
Liégeois à la vanille

Tarte au fromage  
Rôti de veau  
 Petits pois et carottes  
 Yaourt aux fruits

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

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**



SCOLAIRE



# Du Lundi 4 Mai au Vendredi 8 Mai 2026

*Au menu cette semaine...*

LUNDI  
04/05/2026

*Sylvain*

MARDI  
05/05/2026

*Judith*


JEUDI  
07/05/2026




*Gisèle*

VENDREDI  
08/05/2026





*Armistice De 1945*

## MIDI

Salade de riz et maïs , Emmental en dés  
Beignets au **colin MSC**  
 Chou fleur persillé  
Fruits de saison

 Salade composée , Croûtons  
Hachis Parmentier (**boeuf français**) du chef  
 **Yaourt aromatisé LOCAL**  
 Fraises

 Carottes râpées  
Sauté de **porc d'Aveyron** à la moutarde  
 Poêlée Parisienne  
Kiri

 Taboulé libanais  
 Omelette aux fines herbes  
 Carottes sautées à l'ail , Sauce crème  
 Tarte aux fruits rouges

**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.



SCOLAIRE



# Du Lundi 11 Mai au Vendredi 15 Mai 2026

*Au menu cette semaine...*

LUNDI  
11/05/2026

*Estelle*

MARDI  
12/05/2026

*Achille*








JEUDI  
14/05/2026

*Ascension*

VENDREDI  
15/05/2026

*Denise*

 **MIDI**

<ul style="list-style-type: none"><li> Carottes râpées au citron</li><li>Tajine d'agneau aux fruits secs</li><li> Purée de pommes de terre</li><li> Fromage blanc aromatisé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Filet meunière</li><li> Printanière de légumes</li><li>Tomme blanche</li><li>Pomme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Crudités en rémoulade de légumineuses</li><li> Tagliatelles</li><li>Sauce crème et ciboulette , Petits légumes , Et fromage râpé</li><li> Pêches au sirop</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pâté de campagne I (sans nitrite)</li><li>Escalope de <b>dinde BBC</b> , Sauce crème</li><li> Haricots verts persillés</li><li>Cantadou</li><li>Cake aux pépites de chocolat</li></ul>
--	---	---	---

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

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**



SCOLAIRE



**Du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026**

*Au menu cette semaine...*

LUNDI  
18/05/2026

*Eric*

MARDI  
19/05/2026

*Yves*

JEUDI  
21/05/2026

*Constantin*

VENDREDI  
22/05/2026

*Emile*

☀ **MIDI**

<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Concombre à la grecque</li><li>🌱 Sauté de veau</li><li>🌱 Poêlée de carottes</li><li>Edam</li><li>🌱 Riz au lait</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 <b>Betteraves rouges BIO</b></li><li>Lasagnes aux légumes</li><li>🌱 Petits Suisses nature</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Potage aux carottes (Crécy)</li><li>Colombo de fruits de mer</li><li>🌱 Riz Madras</li><li>🌱 Coupe de fraises</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Salade de <b>pépinettes BIO</b></li><li>Jambon braisé <b>porc local</b></li><li>🌱 Chou fleur gratiné</li><li>Kiri</li><li>🌱 Compote d'abricots</li></ul>
--	---	--	--

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

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**



SCOLAIRE



# Du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

*Au menu cette semaine...*

LUNDI  
25/05/2026

*Lundi De Pentecôte*

MARDI  
26/05/2026

*Bérenger*










JEUDI  
28/05/2026

*Germain*

VENDREDI  
29/05/2026

*Ascension*

## MIDI

<ul style="list-style-type: none"><li> Carottes râpées au fenouil et sésames</li><li>Goulasch de <b>boeuf régional</b></li><li> <b>Pâtes farfalle HVE</b></li><li> <b>Yaourt BIO</b> à la vanille</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Salade verte mimosa</li><li> Dahl de lentilles corail au lait de coco</li><li>Riz basmati</li><li> Crème dessert au chocolat du chef</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li> Potage cultivateur</li><li>Brandade au <b>colin MSC</b> et <b>pommes de terre BIO</b></li><li><b>Salade verte locale</b></li><li>Edam</li><li> <b>Fruit de saison BIO</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Couscous</li><li> <b>Semoule BIO</b></li><li>Brie</li><li> Compote de fruits</li></ul>
--	--	--	--

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

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**



SCOLAIRE



# Du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

*Au menu cette semaine...*

LUNDI  
01/06/2026

*Justin*

MARDI  
02/06/2026

*Blandine*











JEUDI  
04/06/2026

*Clotilde*

VENDREDI  
05/06/2026

*Igor*

 **MIDI**

<p>Haricots verts en salade , Et mimolette dès Pizza aux fromages  Banane</p>	<p> Salade de pommes de terre Filet de <b>colin MSC</b>  Carottes persillées  Yaourt sucré</p>	<p> Carottes râpées à l'orange Saucisse de Toulouse <b>porc local</b>  Lentilles <b>BIO</b> Vache qui rit  Compote</p>	<p> Salade composée Rôti de <b>bœuf VBF régional</b> à la texane  Spaghettis <b>BIO</b>  Fromage blanc au coulis de framboises</p>
--	---	---	---

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

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**