

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien



SEMAINE 1 DU PA

lundi 24 février

mardi 25 février

jeudi 27 février

vendredi 28 février

Entrées
au choix

CAROTTES
RAPEES NATURE

MACEDOINE A LA RUSSE

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

CÉLERI ET POMMES VERTES EN
SALADE

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

CHOUX BLANC À LA JAPONAISE

SALADE COMPOSÉE

TERRINE DE MOUSSE DE CANARD

QUICHE JURASSIENNE

SALADE DE BLÉ DE LA MER

POIREAUX VINAIGRETTE

SALADE DE POMME DE TERRE AU
THON

CÉLERIS RAVE A LA MOUTARDE

ROSETTE

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

Plats au choix

ESCALOPE DE DINDE
VIENNOISE

BOULETTE ORIENTALE

TORTILLA AUX FINES HERBES

POISSON PANÉ

COLIN A LA BORDELAISE

LIEU A LA CREME D'ANETH

LASAGNE EPINARD SAUMON DU
CHEF

ECHINE DE PORC
AUX CORNICHONS

Frites

LÉGUMES ORIENTAUX

HARICOTS VERTS À L'AIL

CAROTTES BIO
FRAÎCHES

Accompagnements

PRINTANIERE DE LEGUMES

SEMOULE AUX ÉPICES

SALADE DE PÂTES

RIZ PILAF

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4

LACTÉ AU CHOCOLAT

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

CRÈME PISTACHE

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

LIEGEOIS A LA VANILLE

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT

VERRINE DE CHANTILLY AU
COULIS DE FRUITS ROUGE

POIRES AU CAMEL AU BEURRE
SALE

**QUARTIERS DE POMME
AU FOUR CARAMÉLISÉES**

PRUNEAUX AU SIROP

COMPOTE

ILE FLOTTANTE

BROWNIES DU CHEF

VERRINE FROMAGE BLANC
CÉRÉALES

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars Menu Végétarien	vendredi 06 mars
	TABOULÉ AU PETITS LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	EPINARDS AU BLEU	CÉLERIS BRANCHE AU DÈS DE FROMAGE
Entrées au choix	SALADE COMPOSÉE	BETTERAVES MIMOSA	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	DUO DE SAUCISSON SEC ET À L'AIL
	CAROTTES RAPEES AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE NIÇOISE	ÉMINCÉ DE RADIS NOIR AU CERFEUIL	SALADE COMPOSÉE
	SOUPE AU CHAMPIGNONS DE PARIS	COLESLAW	SALADE DE QUINOA AU LÉGUMES	VELOUTÉ DE POTIMARRON
Plats au choix	EMINCÉ DE VOLAILLE A LA MEXICAINE 	SAUCISSE DE TOULOUSE A LA COMPOTE D'OIGNONS 	BOULETTE DE FALAFELS À LA TOMATE	FILET DE LIEU NOIR A L'HUILE OLIVE
	FILET DE MERLU & SA FONDUE D'OSEILLE	FILET DE LIEU AUX FRUITS DE MER	DOS DE CABILLAUD A LA BASQUAISE	BLANQUETTE DE VEAU
Accompagnements	CHOUX FLEUR 	POMMES DE TERRE 	PÂTES 	EPINARDS BÉCHAMEL
	RIZ SAFRANE	NAVETS BRAISÉS AU JUS 	HARICOTS BEURRE	RIZ
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4			
Desserts au choix	FLAN NAPPÉ AU CAMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE 	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS AU CAMEL
	COMPOTE POIRE CANNELLE ET SON BISCUIT	SALADIER DE COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	BANANE CRÈME ANGLAISE
	GAUFRE LIÉGEOISE	ANANAS RÔTI	POMELOS AU SIROP AUX ÉPICES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements
 API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
 Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

lundi 09 mars

mardi 10 mars

jeudi 12 mars

vendredi 13 mars

	lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
	POTAGE DE CRESSON	SALADE COMPOSÉE	Menu Végétarien	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE
Entrées au choix	EMINCÉ DE CÉLÉRI EN RÉMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE DU JOUR	SALADE DE RIZ AU CHORIZO
	SALADE DE THON	BETTERAVE CRUE RÂPÉE À LA POMME	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CHAMPIGNON EMINCE AU PAPRIKA
	BETTERAVE RÂPÉES AU CERFEUILLE	SALADE DE BLÉ	PÂTÉ DE CAMPAGNE	VELOUTÉ DE POIS CASSES
Plats au choix	SAUTÉ DE PORC À L'ANCIENNE 	ESCALOPE DE POULET TANDOORI 	CROQUE MONSIEUR À L'EMMENTAL	FILET DE MERLU
	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	TRUITE AU BEURRE BLANC	MARÉE DU JOUR	PAUPIETTE DE VEAU FORESTIÈRE
Accompagnements	FARFALLES	RIZ 	POMMES VAPEUR 	CHOU ROMANESCO 
	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES 	HARICOTS VERTS	GRATIN DE PATATES DOUCES 	SEMOULE 
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4			
	ECRASÉ DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF 	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME	CREME DESSERT VANILLE	SALADE DE FRUITS FRAÎCHE
	ENTREMET PISTACHE	CRÈME CARAMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	POMME CRUMBLE
	ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADIER DE CUBE D'ANANAS FRAIS	YAOURT AROMATISÉ	VELOUTÉ AUX FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA

lundi 16 mars

mardi 17 mars

jeudi 19 mars

vendredi 20 mars

Mi-Carême - Menu des élèves

Menu Végétarien

Entrées
au choix

VELOUTÉ DE CAROTTES

FEUILLETE A LA FARCE

RADIS ROSES & BEURRE

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

SALADE COMPOSÉE

SALADE DE SAISON

MAQUEREAU SAUCE MOUTARDE

SALADE DE SOJA ET MAÏS

Plats au choix

COLOMBO DE VOLAILLE 

RIBS DE PORC
CARAMÉLISÉ 

MARÉE DU JOUR

FILETS DE JULIENNE

Accompagnements

RIZ BIO 



CAROTTE FRAÎCHES
AU CUMIN 

ENDIVES FRAÎCHES
RÔTIES 

POTATOES

HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN

PURÉE DE
POMMES DE TERRE 

SALADE VERTE

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4

Desserts
au choix

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

CORBILLE DE
FRUITS DE SAISON

FROMAGE BLANC AUX FRUITS
ROUGES

BEIGNET

ILE FLOTTANTE

POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE

FLAN NAPPÉ

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

MOUSSE CITRON

SMOOTHIE ANANAS

TEURGOULE DU CHEF



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA

lundi 23 mars

mardi 24 mars

jeudi 26 mars

vendredi 27 mars

Entrées
au choix

SALADE DE MAÏS

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

SALADE DE POMMES DE TERRE

PÂTÉ DE FOIE

SALADE COMPOSÉE

CAKE AUX OLIVES NOIRES

SALADE DU JOUR

SALADE COMPOSÉE

VERRINE RIZ AUX POIVRONS

VERRINE FROMAGE FRAIS AUX
HERBES

SALADE DE HARICOTS BLANCS

TERRINE DE POISSON

SARDINES AU NATUREL

BETTERAVES VINAIGRETTE

COEURS D'ARTICHAUT

SALADE DU CHEF

Plats au choix

BOULETTES D'AGNEAU
AU CURRY

RÔTI DE PORC AUX
GRAINES DE MOUTARDE

PIZZA AU FROMAGE

COUSCOUS DE LA MER

COCKTAIL DE FRUITS DE MER EN
GRATIN

POISSON DU JOUR

BLANQUETTE
DE POISSON

COUSCOUS PILONS
DE POULET MERGUEZ

Accompagnements

RIZ

BLE

SALSIFIS SAUTÉS AU CURRY

SEMOULE

CAROTTES BIO
BRAISÉES

HARICOTS PLATS PERSILLÉS

PÂTES

LEGUMES COUSCOUS

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4

LIÉGEOIS VANILLE

CORBILLE DE
FRUITS DE SAISON

APPLE STOETZEL

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

MOUSSE COCO

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

SALADE D'AGRUMES

PAIN PERDU

COMPOTE POMME SPECULOOS

ANANAS RÔTI AU MIEL

COCKTAIL DE FRUITS

COMPOTE DE FRUITS

BANANE AU CHOCOLAT

SEMOULE AU LAIT

ENTREMET CARAMEL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Institution St Spire Collège Corbeil

La Chronique Culinaire :

Tarte ganache aux 2 chocolats

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
	Menu Végétarien			
	SALADE FROMAGÈRE	CONCOMBRES MIMOSA	QUICHE LORRAINE	SALADE COMPOSÉE
Entrées au choix	MAQUEREAUX MOUTARDE	SMOOTHIE PETITS POIS	COCARDE DE CRUDITÉS	PATE EN CROUTE
	SALADE COMPOSÉE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE COEUR DE PALMIERS	SALADE DE RIZ
Plats au choix	SALADE DE POMMES DE TERRE FINES HERBES	SALADE AU THON	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CHOU BLANC VINAIGRETTE
	RAVIOLIS SAUCE NAPOLITAINE MAISON	EMINCÉ DE DINDE A LA MOUTARDE 	JAMBON SAUCE FORESTIÈRE 	MARÉE DU JOUR
Accompagnements	FILET DE COLIN DIEPPOISE	MARÉE DU JOUR	POISSON EN PAELLA	CUISSE DE POULET AU FOUR 
	JULIENNE DE LÉGUMES	SEMOULE	RIZ BIO ARLEQUIN 	POEELE DE LEGUMES 
Fromage ou Produit laitier au choix	PURÉE DE POMME DE TERRE 	CAVIAR DE PANAIS 	GRATIN DE CHOU FLEUR 	POMMES NOISETTE 
	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
Desserts au choix	MOUSSE AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS 	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON 
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	PARIS-BREST
	POMME AU FOUR	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPÉ CARAMEL	BANANE CHANTILLY
	CRÈME DESSERT SAVEUR CARAMEL	ENTREMET VANILLE	FROMAGE BLANC ET COMPOTE DE POMMES	COMPOTE ANANAS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE