

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

SEMAINE 2 DU PA

lundi 09 mai

mardi 10 mai

jeudi 12 mai

vendredi 13 mai

Entrées
au choix

CHARCUTERIE

SALADE DE LÉGUMES

**BRUNOISE DE LÉGUMES
AU CURRY**

TOMATE MOZZARELLA

TOMATE AUX HERBES

SALADE FROMAGERE

CONCOMBRE

SAUCISSON À L'AIL &
CORNICHONS

SALADE DE POMMES DE
TERRE

CAROTTES RAPÉES

RILLETTES DE PORC

SALADE COMPOSEE

THON A LA MAYONNAISE

RADIS

**CHAMPIGNONS A LA
GRECQUE**

ENTRÉE DU CHEF

Plats au choix

 BOULETTES
DE BOEUF

SAUTÉ
DE POULET 

**TARTE AUX LÉGUMES
GRATINÉS**

DUO DE MERGUEZ

POISSON DU JOUR

POISSON DU JOUR

POISSON EN SAUCE

FILET DE MERLU

Accompagnements

FRITES

RIZ PILAF

PATES

SEMOULE
AUX ÉPICES

JULIENNE DE LÉGUME

BRUNOISE DE LÉGUMES

PANAIS AU JUS

LÉGUMES ORIENTAUX

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4

PETIT SUISSE AU FRUIT

BEIGNET FRAMBOISE

TARTE AU FLAN

CORBILLE DE FRUITS DE
SAISON

YAOURT VANILLE

MOUSSE CHOCO

YAOURT AUX FRUITS

COMPOTE POMME FRAISE

Desserts
au choix

CORBILLE DE FRUITS DE
SAISON

CORBILLE DE FRUITS DE
SAISON

**CORBILLE DE FRUITS DE
SAISON**

FROMAGE BLANC AU
COULIS

COMPOTE DE POIRE

LIEGEOIS

BANANE CREME ANGLAISE

FRUIT AU SIROP

**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 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai Menu végétarien	vendredi 20 mai
Entrées au choix	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE	BETTERAVES AU CUMIN	SALADE D'HARICOTS VERTS
	SALADE DE SOJA	CONCOMBRES AU VINAIGRE BALSAMIQUE	CÉLERI EN CUBE SAUCE GRIBICHE	CRUDITÉE DE SAISON
	CAROTTES RÂPÉES EN VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE QUINOA	FEUILLETÉ FROMAGE
Plats au choix	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE RIZ AU THON ET FRUITS DE MER	SALADE COMPOSÉE	SALADE DU CHEF
	ESCALOPE FORESTIÈRE	LASAGNE ÉPINARD ET SAUMON DU CHEF	QUICHE CHÈVRE ÉPINARD	EMINCÉE DE PORC
	FILET DE LIEU	STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE ÉCHALOTE	MARÉE DU JOUR	POISSON DU JOUR
Accompagnements	PENNE	Frites	SEMOULE	POMMES DE TERRE GRATINÉE
	HARICOTS VERTS	JULIENNE DE LÉGUME	TAJINE DE LÉGUMES	CHOU FLEUR
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
Desserts au choix	SALADE D'ANANAS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS
	DANETTE CARAMEL	ILE FLOTTANTE & CRÈME ANGLAISE	CRÈME VANILLE	TARTE DU JOUR
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC CONFITURE	POMME AU COULIS DE FRUITS	YAOURT AU CHOCOLAT
	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE ABRICOT	TIRAMISU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES	YAOURT 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 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
		Menu des élèves	Férié	Fermé
	SALADE FRAÎCHEUR	SALADE DE RIZ FRUITS MER		
Entrées au choix	SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES RAPEES		
	LENTILLES AUX LARDONS	CHOU CHINOIS		
	SALADE COMPOSÉE	CELERI REMOULADE		
Plats au choix	 PAELLA POULET	SAUTÉ DE VEAU TANDOORI		
	PAELLA DE LA MER	FILET DE CABILLAUD AU BASILIC		
Accompagnements	RIZ PAELLA	POELEE DE LEGUMES		
	CAROTTES A L'ORANGE	POMMES SAUTÉES 		
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
	LIÉGEOIS VANILLE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON		
Desserts au choix	SMOOTHIE BANANE & FRUITS ROUGES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE NOIX DE COCO		
	COMPOTE POMMES	MIRABELLE AU SIROP		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
			BARBECUE A PREVOIR	
	CAROTTES RÂPÉES	SALADE GRECQUE A LA FETA	SALADE DE CELERI ET POMME VERTE	OEUF DUR COQUILLE
Entrées au choix	SALADE DE POMME DE TERRE AUX CORNICHONS	CONCOMBRES À LA GRECQUE	SALADE DU CHEF	RILLETES DE POISSON
	SALADE VERTE AU THON	TOMATE A LA CORIANDRE FRAÎCHE	PÂTÉ EN CROUTE	RADIS ROSES
	SALADE COMPOSÉE	CHAMPIGNONS AU FROMAGE BLANC	LENTILLES	CHOU ROUGE AU HERBES FRAICHE
Plats au choix	DUO DE CHIPOLATAS AUX HERBES	 EMINCE DE BOEUF TOMATE ET OLIVES	OMELETTE CIBOULETTE	COLIN PANE
	FILET DE MERLU EN CROÛTE DE TOMATES	FILET DE POISSON	MAREE DU JOUR	AIGUILLETTE DE POULET
Accompagnements	PÂTES	Frites	BLE SAFRANE	RIZ AUX PETITS LEGUMES
	COURGETTES RÔTIES	AUBERGINES ROTIS	HARICOTS PLATS	POELEE DE LEGUMES DE SAISON
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
	CRÈME DESSERT	NAPPÉ AU CAMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	BRIOCHE PERDUE	GATEAU ANANAS NOIX DE COCO DU CHEF	FROMAGE BLANC AU COULIS
	SALADE DE FRUITS	 CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POIRE AUX AMANDES	BANANE CRÈME ANGLAISE
	CORBEILLE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	LIEGEOIS VANILLE	FLAN NAPPE CAMEL

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 06 juin Férié	mardi 07 juin Menu végétarien	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin Barbecue 3ème
Entrées au choix		CONCOMBRES A LA MENTHE	TABOULE ORIENTAL	SALADE TEXANE
Plats au choix		TOMATE VINAIGRE BALSAMIQUE	RILLETTE ET SON TOAST GRILLÉ	OEUF DUR
Accompagnements		SALADE COMPOSÉE	COURGETTE MARINE AU CITRON ET PARMESAN	MELON CHARENTAIS
Fromage ou Produit laitier au choix		SALADE MEXICAINE	SALADE DU CHEF	SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE
		MARÉE DU JOUR	SAUTE DE VEAU AU CAMEL	PILON DE POULET
		OEUFS BROUILLÉS	POISSON MARINÉ À LA SAUCE SOJA	SAUCISSE DE TOULOUSE
		BOULGOUR	RIZ CANTONNAIS	POMME AU FOUR
		RATATOUILLE DU CHEF	LÉGUMES ASIATIQUE	POELEE DE MAIS ET POIVRONS
		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix		CÔNE DE GLACE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BEIGNET FRAMBOISE
		YAOURT AUX FRUITS	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	SALADE DE FRUITS FRAIS
		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE ET SON BISCUIT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
		POMME AU FOUR CAMELISE	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	BROWNIE AU NOIX

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin Menu végétarien
	CAROTTES RÂPÉES	WRAP DE THON AUX LÉGUMES ÉPICÉS	CONCOMBRES	SALADE DU CHEF
Entrées au choix	SALADE DE POMME DE TERRE AUX HERBES	TOMATES AUX HERBES SAUVAGES	SALADE AU FROMAGE	SAUCISSON AIL
	SALADE VERTE AU OIGNONS	COEURS DE PALMIER SAUCE VIERGE	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE
	POIVRON ROTIS	SALADE DU CHEF	GASPACHO DE SAISON	MELON EN CUBE
Plats au choix	BOLOGNAISE	PILON DE POULET MARINÉS GRILLÉS	BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE FAÇON PROVENÇALE	LASAGNES VÉGÉTARIENNES
	FILET DE MERLU EN CROÛTE	GRATIN DE POISSON AMAZONIEN	FILET DE POISSON DU CHEF	MARÉE DU JOUR
Accompagnements	PÂTES	RIZ	COEUR DE BLE AU JUS	HARICOTS BEURRE
	COURGETTES RÔTIES AUX ÉPICES	MÉLI MÉLO DE RACINES A LA TOMATE	JULIENNE DE LÉGUMES	POMMES SAUTÉES
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4		
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMME	YAOURT AUX FRUITS	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	TARTE NOIX DE COCO	SALADE DE FRUITS	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	YAOURT MIXÉ
	VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS MAISON
	YAOURT AUX FRUITS	CRÈME DESSERT	PÊCHE FAÇON MELBA	CÔNE DE GLACE

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 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin Menu végétarien	vendredi 24 juin
Entrées au choix	SALADE VERTE CAROTTES RAPEES AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE SALADE DE POMMES DE TERRE SALADE COMPOSÉE	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE EMINCÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS & VINAIGRETTE AU PAPRIKA SALADE DE LENTILLES VERTES PAYSANNE SALADE COMPOSÉE	DUO MELON & PASTÈQUE BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES TRICOLORES AU PESTO SALADE COMPOSÉE	CRUDITÉS DE SAISON SALADE VERTE SALADE COMPOSÉE TOMATES
Plats au choix	ESCALOPE DE VOLAILLE  MERLU A LA TOMATE	EMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS  PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	MARÉE DU JOUR GALETTE VÉGÉTALE À LA TOMATE	DOS DE CABILLAUD A LA BASQUAISE MERGUEZ SAUTÉES AUX POIVRONS ET LÉGUMES ORIENTAUX 
Accompagnements	PÂTES COURGETTES AU NATUREL	PETIT POIS AU JUS & A LA FRANCAISE RIZ PILAF	SALADE VERTE AUX ÉCLATS DE NOISETTES POMMES ALLUMETTES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS AU BEURRE D'AIL SEMOULE
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	FLAN NAPPÉ AU CAMEL CLAFOUTIS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON SALADE DE FRUITS	ANANAS FRAIS EN GONDOLE LIEGEOIS AU CHOCOLAT COMPOTE MULTI FRUITS FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT YAOURT AROMATISÉ ABRICOTS FRAIS RIZ AU LAIT CARAMÉLISÉ	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON SALADE DE FRUITS FRAIS PÊCHE EN CRUMBLE LAITAGE DU MOMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin Menu végétarien	vendredi 01 juillet
	RADIS ROSES & BEURRE	CRUDITÉ DU JOUR	DUO D'HARICOTS A L'AIL	MACEDOINE A LA MAYONNAISE
Entrées au choix	GASPACHO DE SAISON	PASTÈQUE	RILLETES DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC	EMIETÈ DE POULET AU ÉPICES
	CAROTTES RÂPÉES EN VINAIGRETTE	LÉGUMES DU SOLEIL RÔTIS	SALADE DE QUINOA	SALADE DE CHOU
	SALADE VERTE AUX NOIX	SALADE DE RIZ	BETTERAVES AU CUMIN	SALADE AU JAMBON
Plats au choix	FEUILLETÈ A LA VIANDE	FILET DE MERLU AUX CREVETTES	OEUF DUR FLORENTINE DU CHEF	SAUTÈ DE BOEUF AU PAPRIKA
	POISSON DU JOUR	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE 	MARÉE DU JOUR	MARÈE DU JOUR
Accompagnements	PENNE	Frites	SEMOULE	RIZ SAUTÈ
	HARICOTS PLATS A LA PROVENCALE	TOMATES RÔTIES	EPINARDS	LEGUME DU JOUR
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
	SALADE D'ANANAS	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	PARIS BREST	ILE FLOTTANTE & CRÈME ANGLAISE	CRÈME VANILLE	COOKIES
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN NAPPÉ	POMME AU COULIS DE FRUITS	FRUIT AU SIROP
	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE ABRICOT	TIRAMISU DU CHEF	DESSERT DU JOUR

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



Cuisinier d'Île de France

Institution St Spire Collège Corbeil

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

SEMAINE 2 DU PA

lundi 04 juillet

mardi 05 juillet

jeudi 07 juillet

vendredi 08 juillet

Menu végétarien

Vacances

	lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
	TOMATES ÉCHALOTES	RILLETES DE SARDINES	GASPACHO DE TOMATE	
Entrées au choix	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE	
	SAUCISSON SEC	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE	QUICHE PARFUM D'ÉTÉ	
	PIÉMONTAISE	OEUF MIMOSA	RÂPÉ DE COURGETTES À LA MENTHE	
Plats au choix	 SAUCISSES GRILLÉE AUX OIGNONS	AÏOLI DE POISSON	BOEUF PAPRIKA 	
	POISSON PANÉ	BOUCHÉE VÉGÉTARIENNE	MOULES	
Accompagnements	PÂTES	POMMES VAPEUR	FRITES	
	COURGETTES SAUTEES	CAPONATA	POELEE DE LEGUMES	
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4		
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	
Desserts au choix	VERRINE DE FROMAGE BLANC CÉRÉALES	CRÈME CHOCOLAT	MOUSSE COCO	
	SALADE DE FRUITS FRAISES	GLACE	TARTE FRUIT COULIS CHOCOLAT	
	NAPPE VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	LIEGEOIS	

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