

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 01 mars Journée pédagogique	mardi 02 mars	jeudi 04 mars Menu Végétarien	vendredi 05 mars
Entrées au choix		MACEDOINE A LA RUSSE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	ROSETTE
		POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CHOUX BLANC À LA JAPONAISE	SALADE COMPOSÉE
		OEUF DUR COQUILLE	SALADE DE BLÉ DE LA MER	POIREAUX VINAIGRETTE
		CÉLERIS RAVE A LA MOUTARDE	FRIAND FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
Plats au choix		BOULETTE ORIENTALE	OMELETTE AUX FINES HERBES	POISSON PANÉ
		LIEU A LA CREME D'ANETH	LASAGNE EPINARD SAUMON DU CHEF	ECHINE DE PORC AUX CORNICHONS
		LÉGUMES ORIENTAUX	HARICOTS VERTS À L'AIL	CAROTTES BIO FRAÎCHES
Accompagnements		SEMOULE AUX ÉPICES	MACARONIS	RIZ PILAF
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4		
		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT
		POIRES AU CARAMEL AU BEURRE SALE	QUARTIERS DE POMME AU FOUR CARAMELISÉES	PRUNEAUX AU SIROP
Desserts au choix		ILE FLOTTANTE	BROWNIES DU CHEF	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 2 DU PA

lundi 08 mars

mardi 09 mars

jeudi 11 mars  
**Journée bol de riz**

vendredi 12 mars

	lundi 08 mars	mardi 09 mars	jeudi 11 mars <b>Journée bol de riz</b>	vendredi 12 mars
<b>Entrées au choix</b>	TABOULÉ AU PETITS LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON		CÉLERIS BRANCHE AU DÈS DE FROMAGE
	SALADE COMPOSÉE	BETTERAVES MIMOSA		DUO DE SAUCISSON SEC ET À L'AIL
	CAROTTES RAPEES AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE NIÇOISE		SALADE COMPOSÉE
	SOUPE AU CHAMPIGNONS DE PARIS	COLESLAW		VELOUTÉ DE POTIMARRON
<b>Plats au choix</b>	EMINCÉ DE VOLAILLE A LA MEXICAINE	SAUCISSE DE TOULOUSE A LA COMPOTE D'OIGNONS		FILET DE LIEU NOIR A L'HUILE OLIVE
	FILET DE MERLU & SA FONDUE D'OSEILLE	FILET DE LIEU AUX FRUITS DE MER		BLANQUETTE DE VEAU
<b>Accompagnements</b>	CHOUX FLEUR	POMMES DE TERRE		EPINARDS BÉCHAMEL
	BOULGOUR	NAVETS BRAISÉS AU JUS		RIZ
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4		
<b>Desserts au choix</b>	FLAN NAPPÉ AU CAMEL	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON		CORBELLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		LIÉGEOIS AU CAMEL
	COMPOTE POIRE CANNELLE ET SON BISCUIT	COCKTAIL DE FRUITS		BANANE CRÈME ANGLAISE
	GAUFRE LIÉGEOISE	POMME AU FOUR AU CAMEL		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 15 mars

mardi 16 mars

jeudi 18 mars

vendredi 19 mars

	lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
			<b>Menu Végétarien</b>	
	POTAGE DE CRESSON	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE MÂCHE & MAÏS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE
Entrées au choix	EMINCÉ DE CÉLERI EN RÉMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE DU JOUR	SALADE DE RIZ AU CHORIZO
	SALADE DE THON	DUO DE RADIS NOIR ET CAROTTE RAPPES	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CHAMPIGNON EMINCE AU PAPRIKA
	BETTERAVE RÂPÉES AU CERFEUILLE	SALADE COMPOSEE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	VELOUTÉ DE POIS CASSES
Plats au choix	SAUTÉ DE PORC À L'ANCIENNE 	VEAU A L'ITALIENNE 	QUICHE CHÈVRE EPINARDS TOMATE	FILET DE TRUITE AU BEURRE BLANC
	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	FILET DE MERLU	MARÉE DU JOUR	ESCALOPE DE POULET TANDOORI
Accompagnements	FARFALLES	RIZ CREOLE 	POMMES VAPEUR 	CHOU ROMANESCO 
	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES 	HARICOTS VERTS	SALSIFIS A LA CREME 	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	FROMAGE BLANC AUX CEREALES	SALADE DE FRUITS FRAÎCHE
	LIÉGEOIS VANILLE	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 22 mars

mardi 23 mars

jeudi 25 mars

vendredi 26 mars

Mi-Carême - Menu des élèves

**bol de riz**

Entrées  
au choix

VELOUTÉ DE CAROTTES

FEUILLETE A LA FARCE

TOMATE MOZZARELLA

RADIS ROSES & BEURRE

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

SALADE COLESLAW

SALADE COMPOSÉE

SALADE DE SAISON

OEUF DUR

MAQUEREAU SAUCE MOUTARDE

SALADE DE SOJA ET MAÏS

SALADE DE SAISON

BOL DE RIZ

Plats au choix

COLOMBO DE VOLAILLE

ESCALOPE DE PORC

BOULETTES D'AGNEAU

A CONFIRMER

FILET DE HOKI

FILETS DE JULIENNE

CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE  
BEARNAISE

Accompagnements

RIZ BIO



CAROTTE FRAÎCHES  
AU CUMIN



COEUR DE BLE



FONDUE DE POIREAUX



POTATOES

POELEE DE CHOU VERT

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

PRUNEAUX AU SIROP

BANANE

CORBILLE DE  
FRUITS DE SAISON

FROMAGE BLANC AUX FRUITS  
ROUGES

YAOURT BIO SUCRE

BEIGNET FRAMBOISE

ILE FLOTTANTE

CAKE AUX FRUITS CONFITS

POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE

MIRABELLES AU SIROP

SALADE DE 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 1 DU PA

lundi 29 mars

mardi 30 mars

jeudi 01 avril

vendredi 02 avril

**Menu Végétarien**

**Vendredi Saint**

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

Desserts  
au choix

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

MOUSSE COCO

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

SALADE D'AGRUMES

GAUFRE

COMPOTE POMME SPECULOOS

CREME DESSERT VANILLE

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

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

SEMAINE 2 DU PA	lundi 05 avril Pâques	mardi 06 avril Mi-journée pédagogique	jeudi 08 avril Repas de Pâques	vendredi 09 avril Menu Végétarien
Entrées au choix		CONCOMBRES MIMOSA	REPAS EN COURS DE REALISATION	SALADE FROMAGÈRE
		SMOOTHIE PETITS POIS		MAQUEREUX MOUTARDE
		POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON		SALADE COMPOSÉE
Plats au choix		SALADE AU THON		SALADE DE POMMES DE TERRE FINES HERBES
		EMINCÉ DE DINDE A LA MOUTARDE 		RAVIOLIS SAUCE NAPOLITAINE MAISON
		MARÉE DU JOUR		FILET DE COLIN DIEPPOISE
Accompagnements		SEMOULE		JULIENNE DE LÉGUMES
		CAVIAR DE PANAIS 		PURÉE DE POMME DE TERRE 
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4		
Desserts au choix		CORBILLE DE FRUITS DE SAISON		MOUSSE AUX FRUITS 
		CHOCOLAT LIEGEOIS		CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
		COMPOTE DE FRUITS		POMME AU FOUR
		ENTREMET VANILLE		CRÈME DESSERT SAVEUR 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

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

SEMAINE 2 DU PA	lundi 12 avril	mardi 13 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
	<b>Menu Végétarien</b>			
	<b>SALADE TZATZIKI</b>	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE	SALADE DE PÂTES TRICOLORES BASILIC	SALADE THON ET OLIVES NOIRES
Entrées au choix	CAROTTES RAPEES AU MIEL	EMINCÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS & VINAIGRETTE AU PAPRIKA	ASSIETTE DE RADIS ROSES & SON BEURRE	SALADE COMPOSÉE
	<b>SALADE POMME DE TERRE AUX ÉCHALOTES CONFITES</b>	SALADE COMPOSÉE	DES DE CHORIZO AUX POIVRONS	CAKE AUX LARDONS ET FROMAGE
Plats au choix	<b>SALADE COMPOSÉE</b>	BETTERAVES MIMOSA	SALADE COMPOSÉE	OEUF DUR EN COQUILLE SAUCE MAYONNAISE
	<b>CURRY D'AGNEAU A L'ANANAS</b>	<b>CÔTE DE PORC ÉCHINE AU CANTAL</b>	PIZZA REINE	MARÉE DU JOUR
	<b>FILET DE MERLU &amp; SA FONDUE D'OSEILLE</b>	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	SAUMONETTE BEURRE BLANC	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE DOUX
Accompagnements	<b>RIZ PILAF</b>	COQUILLETES AU BEURRE	SALADE VERTE	POMMES ALLUMETTES
	<b>CÔTES DE BLETTES A LA TOMATE</b>	BROCOLIS AUX AMANDES GRILLÉES	BLE A LA TOMATE	CAROTTES BRAISÉES BIO
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX			
Desserts au choix	<b>SEMOULE A LA FLEUR D'ORANGER</b>	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	PÊCHE CHANTILLY
	<b>MOUSSE A LA FRAISE TAGAPI</b>	GÂTEAU DE RIZ	GATEAU AUX POIRES DU CHEF	CRÈME PISTACHE
	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	COMPOTE POIRE CANNELLE	YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS DE SAISON
	<b>COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP</b>	CRÈME CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX CÉRÉALES	POMMES EN FEUILLETÉ

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