

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

SEMAINE 1 DU PA

lundi 30 août

mardi 31 août

Entrées
au choix

Plats au choix

Accompagnements

Fromage ou Produit laitier au
choix

Desserts
au choix

jeudi 02 septembre
Menu burger de rentrée :)
Élèves de 6ème

vendredi 03 septembre
Menu burger de rentrée :)
Élèves de 5ème, 4ème, 3ème

SALADE DE RIZ AU THON

WRAP DE CRUDITÉS

CAROTTES RAPEES
LOCALES AUX RAISINS

SALADE COMPOSÉE

PASTÈQUE

CRÊPE FROMAGE

BURGER DU CHEF

BOLOGNAISE

BURGER FISH DU CHEF

MARÉE DU JOUR

HARICOTS VERT PERSILLÉS

CAROTTES PERSILLÉES

FRITES

PÂTES

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4

TARTE EXTRÊMEMENT NORMANDE

SALADE DE FRUITS FRAIS

CRÈME DESSERT VANILLE

TARTE CHOCOLAT

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALADE D'AGRUMES

YAOURT BIO

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 septembre	mardi 07 septembre	jeudi 09 septembre Menu végétarien	vendredi 10 septembre
	RÂPÉ DE COURGETTES	CONCOMBRES A LA CREME	ENTRÉE DU CHEF	SALADE DE RIZ AU CHORIZO
Entrées au choix	SALADE DE THON	SALADE DE TOMATES	BRUNOISE DE LÉGUMES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	ENTRÉE DU CHEF
	TERRINE DE CAMPAGNE	SURIMI MAYONNAISE	HARICOTS VERTS ÉCHALOTES	POIREAUX MIMOSA
Plats au choix	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE	STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	MARÉE DU JOUR
	MARÉE DU JOUR SAUCE AUREORE	MARÉE DU JOUR	COLIN FUMÉ	SAUTÉ DE DINDE AU CURRY
Accompagnements	POELEE CHAMPETRE	ROSTIES	RIZ PILAF	RATATOUILLE
	SEMOULE	BROCOLIS	GRATIN DE COURGETTES	MACARONIS
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
	COMPOTE DE POMMES MAISON	ANANAS RÔTI AUX GOUSSES DE VANILLE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	ILE FLOTTANTE DU CHEF AUX ÉCLATS DE NOISETTE	YAOURT AUX FRUITS	TARTE AUX PRUNES	FROMAGE BLANC AU PÊCHES
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ
	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	POIRE AU THÉ MAISON

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 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre <i>Menu végétarien</i>	vendredi 17 septembre
Entrées au choix	RADIS ROSES & CRÈME CIBOULETTE	SALADE DE PÂTES	BETTERAVES ÉCHALOTES	CONCOMBRES AU VINAIGRE BALSAMIQUE
	PATE EN CROUTE	PASTÈQUE	CÉLERI RÉMOULADE	TABOULÉ AU POULET
	COURGETTES RÂPÉES EN VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE LENTILLES	ENTRÉE DU CHEF
Plats au choix	ROTI PORC AU PAPRIKA	CUISSE DE POULET CURRY / COCO	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	CABILLAUD CRÈME CIBOULETTE
	LASAGNES AU SAUMON	GRATIN DE POISSON	COUSCOUS DE LA MER	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE
Accompagnements	PENNE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE	TIAN DE LÉGUMES DE SAISON
	SALADE VERTE	EPINARDS	LEGUMES COUSCOUS	RIZ MADRAS
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
Desserts au choix	BANANE CHOCOLAT	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	MIRABELLES RÔTIÉS AU THYM
	YAOURT AUX FRUITS	ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF	COMPOTE MAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT PRALINÉ	YAOURT AUX FRUITS	PETITS SUISSE
	BEIGNET	SALADE FRUITS FRAIS	TIRAMISU DU CHEF	PANNA COTTA 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 4 DU PA	lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
				Menu végétarien
	SALADE VERTE AU JAMBON ET NOIX	TOMATES A L'ECHALOTTES	CONCOMBRES A LA RUSSE	TERRINE DE LÉGUMES
Entrées au choix	MELON	RILLETES DE THON	MACEDOINE DE LEGUMES	QUINOA VÉGÉTAL
	RIZ AUX POIVRONS	OEUF DURS A LA NAPOLITAINE	TARTARE D'AVOCAT	POIREAUX VINAIGRETTE
Plats au choix	STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTES	RÔTI DE PORC A LA GRAINE DE MOUTARDE	HACHIS PARMENTIER	CROQUE MONSIEUR VÉGÉTARIEN
	SAUMON A LA CREME	OMELETTE A LA PORTUGAISE	BRANDADE DE POISSON	HOKY PANÉ AU CITRON
Accompagnements	POMME NOISETTE	CAROTTES BRAISÉES	SALADE VERTE	RIZ A LA TOMATE
	FONDUE DE POIREAUX	GRATIN DE PÂTES	BROCOLIS AUX AMANDES	POEELE DE LEGUMES DE SAISON
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
	YAOURT AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES	FROMAGE BLANC AU CÉRÉALES
Desserts au choix	NAGE DE KIWI	MOUSSE COCO	CRÈME CARAMEL	POIRE AU CHOCOLAT
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE POIRE BOURDALOUE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
	BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS FRAIS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

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 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre <i>Menu végétarien</i>	vendredi 01 octobre
	PASTÈQUE	TABOULÉ TOMATE	MACÉDOINE SAUCE AURORE	ROULADE DE VOLAILLE CORNICHONS
Entrées au choix	CAROTTES A LA CREME	CONCOMBRES FETA	RADIS CROQUE AU SEL	POTAGE DU CHEF
	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	PATE EN CROUTE	HOUMOUS AU CURRY	QUICHE LORRAINE
Plats au choix	RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE AU BLEU	SAUCISSES DE TOULOUSE GRILLÉES AUX OIGNONS	LASAGNES DE LÉGUMES	PIZZA 4 SAISONS
	BEIGNET DE CALAMARS	FILET DE COLIN	MARÉE DU JOUR	FISH AND CHIPS
Accompagnements	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	TORTIS	SALADE VERTE
	EPINARDS A LA CREME	FLAGEOLET	LÉGUMES DU POTAGER	FRITES
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
	YAOURT AUX FRUITS	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	ROULÉ À LA PÂTE À TARTINER	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	MOUSSE CITRON	ENTREMET CHOCOLAT	COMPOTE DU CHEF	FLAN PARISIEN
	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	BANANE CRÈME ANGLAISE	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
	GRILLE AUX POMMES	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT AUX FRUITS	ANANAS FRAIS

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 04 octobre	mardi 05 octobre	jeudi 07 octobre Menu végétarien	vendredi 08 octobre
	SALADE DE MAÏS	CAROTTES RAPEES	TERRINE DE POISSONS	POTAGE DU CHEF
Entrées au choix	ENDIVES AU BLEU	SALADE PIÉMONTAISE	FEUILLETÉ FROMAGE	SAUCISSON AIL
	SALADE DE PÂTES	POTAGE DU CHEF	BETTERAVES VINAIGRETTE	CORNET A LA RusSE
	POTAGE DU CHEF	MAQUEREAUX A LA TOMATE	POTAGE DU CHEF	CHOU BLANC AUX RAISINS
Plats au choix	EMINCÉ DE BOEUF SOJA SESAME	RÔTI DE PORC	CHILI SIN CARNE	BRANDA DE POISSON
	MARÉE DU JOUR	MARÉE DU JOUR	COULIBIAC	CORDON BLEU
Accompagnements	SPAGHETTIS	PETIT POIS	RIZ	HARICOTS BEURRE
	FONDUE DE POIREAUX	COURGETTES CONFITES	ÉPINARDS À L'AIL	PURÉE DE POMMES DE TERRE DU CHEF
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
Desserts au choix	YAOURT AUX FRUITS	GÂTEAU DE RIZ MAISON	PANNA COTTA CARAMEL BEURRE SALÉ	TARTE AUX RAISINS
	GAUFRE CONFITURE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BROWNIES DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ORANGE CONFITE
	FROMAGE BLANC AU COULIS	SALADE DE KIWI	YAOURT AROMATISÉ	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

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 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre <i>Menu végétarien</i>
	CRÊPE AU FROMAGE	RILLETTE ET SON TOAST GRILLÉ	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	BETTERAVE AUX POMMES
Entrées au choix	SALADE STRASBOURGEOISE	POIREAU VINAIGRETTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	TABOULÉ ORIENTAL
	SALADE COLESLAW	SALADE VERTE AUX DÉS DE FETA	SALADE PIÉMONTAISE	COEUR ARTICHAUT VINAIGRETTE
	POTAGE DU CHEF	POTAGE DU CHEF	POTAGE DU CHEF	POTAGE DU CHEF
Plats au choix	CABILLAUD A LA PROVENCALE	PAPILLOTE DE POISSON	BOULETTES AGNEAU AUX ÉPICES	CALAMARS A LA ROMAINE
	GOULASH	CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES	PAVÉ DE COLIN AUX FRUITS DE MER	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
Accompagnements	COQUILLETES	POMMES DE TERRE RÔTIES	SEMOULE	POELEE DE LEGUMES D'AUTOMNE
	GRATIN DE CHOU FLEUR	CAROTTES VICHY	SALSIFIS	RIZ
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
Desserts au choix	POIRES POELES	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	VERRINE FORÊT NOIRE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ANANAS AU SIROP	DONUTS
	YAOURT AUX FRUITS	TARTE AUX POMMES	FAR AUX PRUNEAUX DU CHEF	COMPOTE 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



Cuisinier d'Île de France

Institution St Spire Collège Corbeil

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

	SEMAINE 4 DU PA	lundi 18 octobre	mardi 19 octobre Menu Végétarien	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Entrées au choix		SALADE DE LENTILLES	SALADE DE PÂTES DE LA MER	CHOUX ROUGE RÂPE	POIREAUX VINAIGRETTE
		SAUCISSON SEC & SON BEURRE	EMINCÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS & VINAIGRETTE CIBOULETTE	POTAGE DU JOUR	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
		POTAGES DU CHEF	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE	OEUFS DURS
		MACÉDOINE MAYONNAISE	BETTERAVES MIMOSA	CAKE AUX OLIVES	SARDINES À L'HUILE
Plats au choix		BOLOGNAISE	NUGGETS DE BLÉ	PALETTE DE PORC	CUISSE DE POULET AUX OLIVES
		CASSOLETTE DE POISSON À LA TOMATE	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	SAUMONETTE	MARÉE DU JOUR
Accompagnements		CAROTTES RÔTIES AU CUMIN	PETIT POIS AU JUS	HARICOTS BEURRE	FENOUIL RÔTI
		SPAGHETTIS	RIZ SAFRANE	SEMOULE	POMMES ALLUMETTES
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMI 4			
Desserts au choix		CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN PÂTISSIER DU CHEF	YAOURT AROMATISÉ
		COMPOTE	LIEGEOIS A LA VANILLE	ANANAS MARINÉ À LA VANILLE	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON
		MOUSSE AU CHOCOLAT	ENTREMET PISTACHE	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC & CONFITURE
		GÂTEAU DE SEMOULE AUX RAISINS	BANANE AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE

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