



Cuisinier d'Île de France

La Chronique Culinaire :

Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

Tarte extrêmement Normande

-  **Produit FRAIS**
-  **Produit de SAISON**
-  **Produit LOCAL**
-  **Origine FRANCE**
-  **Produit BIO**

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

SEMAINE 1 DU PA

lundi 31 août

mardi 01 septembre

jeudi 03 septembre

vendredi 04 septembre

Entrées
au choix

MELON CHARENTAIS

CLUB SANDWICH AU
THON

BETTERAVES A LA
CIBOULETTE

Plat

SALADE DE POMME DE
TERRE AU PAPRIKA

CAROTTES RÂPÉES AUX
CITRON

DUO DE SAUCISSONS

 LASAGNE BOLOGNAISE DU
CHEF

NUGGET'S DE VOLAILLE
AUX CORN FLAKES SAUCE
BARBECUE

QUICHE FROMAGÈRE

Accompagnements

SALADE VERTE

Frites

RIZ



Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts
au choix

POT DE CRÈME GLACÉE

MOUSSE FRAISE TAGADA
ET SON BISCUIT DU CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

YAOURT AROMATISÉ

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



Cuisinier d'Île de France

Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

La Chronique Culinaire :

Tarte extrêmement Normande

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

SEMAINE 2 DU PA

lundi 07 septembre

mardi 08 septembre

jeudi 10 septembre

vendredi 11 septembre

Entrées
au choix

PASTÈQUE 

WRAP VOLAILLE ET
LÉGUMES CROQUANTS

CONCOMBRE A LA CREME

TABOULÉ ORIENTAL

SALADE DE THON

SMOOTHIE POMMES
BETTERAVE

SALADE DU JOUR

TOMATES EN SALADE

Plat



BROCHETTE DE
BOEUF MARINÉE

BOULETTES D'AGNEAU

TOMATE FARCIE AU BLÉ
ET MOZZARELLA

FILET DE MERLU AU
CITRON 

Accompagnements

HARICOTS VERTS 

SÉMOULE

BLÉ

POELEE DE LEGUMES

POMME DE
TERRE AU FOUR 

RATATOUILLE

 COURGETTES
GRATINEES 

RIZ PILAF

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts
au choix

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

SALADE D'AGRUMES

TARTE EXTRÊMEMENT
NORMANDE

LIÉGEOIS CHOCOLAT

CRÈME CARAMEL

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

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



Cuisinier d'Île de France

Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

La Chronique Culinaire :

Tarte extrêmement Normande

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

SEMAINE 3 DU PA

lundi 14 septembre

mardi 15 septembre

jeudi 17 septembre

vendredi 18 septembre

Menu Végétarien

Entrées
au choix

FEUILLETÉ AU FROMAGE

DUO MELON PASTÈQUE

BETTERAVES AU CUMIN

WRAP VOLAILLE

GASPACHO
DE SAISON 

RILLETTE DE POISSONS

OEUFS MIMOSA

CONCOMBRE A LA
MENTHE

Plat

CURRY DE VOLAILLE
LAIT DE COCO 

STEAK HACHÉ SAUCE
POIVRE 

QUICHE A LA COURGETTE
ET KIRI

POISSON DU JOUR A LA
CREME DE CIBOULETTE

Accompagnements



CAROTTES
FONDANTES

POMMES DARPHIN

PENNE

PURÉE DE POMME DE
TERRE LOCALE 

BLE AU PETITS LÉGUMES

FENOUIL BRAISÉ 

TOMATE PROVENÇALE

POELEE DE
LÉGUMES DE SAISON 

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts
au choix

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

PETIT POT DE GLACE

FONDANT CHOCOLAT DU
CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

ILE FLOTTANTE

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

RIZ AU LAIT

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



Cuisinier d'Île de France

Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

La Chronique Culinaire :

Tarte extrêmement Normande

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

SEMAINE 4 DU PA

lundi 21 septembre

mardi 22 septembre

jeudi 24 septembre

vendredi 25 septembre

Entrées
au choix

MELON

CLUB SANDWICH AU
THON

SALADE DE RIZ OCÉANE

CÉLERI RÉMOULADE

Plat

SAUTÉ DE VEAU AU
PAPRIKA

CHIPOLATAS

PIZZA MARGARITA DU
CHEF

MARÉE DU JOUR BEURRE
BLANC

Accompagnements

RIZ AU LEGUMES

CAROTTES
BRAISÉES

HARICOTS VERTS
PERSILLÉS

MACARONI

FONDUE DE
POIREAUX

LENTILLES AU

GALETTE D'ARPHIN

CHOU VERT
BRAISÉ

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts
au choix

LIÉGEOIS CHOCOLAT

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

BISCUIT ROULÉ À LA
CONFITURE DU CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

POIRE CARAMÉLISÉE

CORBEILLE DE
FRUITS DE SAISON

YAOURT
AROMATISÉ

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 Ecole Sainte-Marie Primaires

La Chronique Culinaire :

Tarte extrêmement Normande

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

SEMAINE 1 DU PA

lundi 28 septembre

mardi 29 septembre

jeudi 01 octobre

vendredi 02 octobre

Entrées
au choix

OEUF DUR MAYONNAISE

ROULÉ JAMBON FROMAGE
DU CHEF

SALADE AUTOMNALE
VINAIGRETTE AU MIEL

PATE BRETON

CAROTTES RAPEES

RADIS CROQUE AU SEL

BETTERAVE A LA BULGARE

POIREAUX RAVIGOTE

Plat



RÔTI DE PORC A LA
MOUTARDE

BURGER DE VEAU

OMELETTE FROMAGE

FILET DE LIEU DIEPPOISE



PALET DE POLENTA

BROCOLIS AUX
AMANDES



SALSIFIS PERSILLÉS



POTIRON
BRAISÉ



Accompagnements

RATATOUILLE



TORTIS

FRITES

RIZ

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 2

Desserts
au choix

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

ENTREMET VANILLE

COOKIES DU CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

COUPE FAÇON BANANA
SPLIT

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

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

Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

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

SEMAINE 2 DU PA

lundi 05 octobre

mardi 06 octobre

jeudi 08 octobre

vendredi 09 octobre

Entrées
au choix

TARTE AU CAMEMBERT

DUO DE SAUCISSON

SALADE ELIANE

CRÊPE JAMBON

DUO CÉLERI ET CAROTTES

SALADE DU JOUR

ENDIVES AUX NOIX

BETTERAVES AUX HERBES

Plat

UISSE DE POULET RÔTIE

CHILI CON CARNE

TARTE PAILLASSON
POMMES DE TERRE ET
POTIRON

BRANDADE DE POISSON

Accompagnements

BOULGOUR

RIZ

EPINARDS A LA CREME

PURÉE DE POMME DE
TERRE

 NAVETS
CARAMÉLISÉS 

JULIENNE
DE LÉGUMES 

PENNE

HARICOTS PLATS
PERSILLÉS

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts
au choix

CRÈME DESSERT

BANANE CRÈME ANGLAISE

TARTE CHOCOLAT TAGAPI

CORBEIL DE FRUITS DE
SAISON

CORBEIL DE FRUITS DE
SAISON

CORBEIL DE FRUITS DE
SAISON

CORBEIL DE
FRUITS DE SAISON 

PANNA COTTA
EXOTIQUE

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 12 octobre

mardi 13 octobre

jeudi 15 octobre

vendredi 16 octobre

Entrées
au choix

SALADE DE POMMES DE
TERRE

MUFFIN DE MAÏS

RILLETTE ET SON TOAST

CAROTTES RÂPÉES
AUX HERBES

TABOULÉ ORIENTAL

A VOIR

SALADE DU JOUR

Plat



FILET DE DINDE LAQUÉE
AU COLA

TORTILLA

CALAMARS A LA ROMAINE
SAUCE TARTARE



CHOU-FLEUR
AU BEURRE SALÉ



FRITES

RIZ AUX LÉGUMES

Accompagnements



COQUILLETES

PANAIS
BRAISÉS

SALSIFIS
ARRABIATA



Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 2

Desserts
au choix

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

FLAN PÂTISSIER DU CHEF

COMPOTE DE FRUITS

BEIGNET AUX POMMES

ENTREMET CHOCOLAT

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT

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