



Cuisinier d'Île de France

La Chronique Culinaire :

Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

Quiche Jurassienne

-  **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 24 février

mardi 25 février

jeudi 27 février

vendredi 28 février

Entrées
au choix

CAROTTES
RAPEES NATURE

MOUSSE CASPIENNE

SOUPE DE LÉGUMES
D'HIVER

WRAP DE VOLAILLE ET
LÉGUMES

POTAGE POTIRON

OEUF A LA RUSSE

CÉLÉRI ET POMMES
VERTES EN SALADE

TABOULET ORIENTAL

Plat



SAUCISSE BRAISÉE
AUX OIGNONS

BOEUF
STROGONOFF



QUICHE AU LENTILLES
CORAIL

POISSON PANÉ

POMMES NOISETTES

RIZ

SALADE VERTE



CAROTTES BIO
FRAÎCHES



Accompagnements

BROCOLIS
AUX AMANDES



BETTERAVES AU XÉRÈS

PENNE



BLE AUX PETITS LÉGUMES

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 2

Desserts
au choix

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

GÂTEAU RUSSE AUX
NOISETTES ET MIEL

ROULÉ À LA CONFITURE

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

YAOURT AROMATISÉ

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

RIZ AU LAIT 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



Cuisinier d'Île de France

Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

La Chronique Culinaire :

Tarte patate douce caramélisée

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

vendredi 06 mars

Entrées
au choix

CLUB SANDWICH AU
THON

POTAGE DE LÉGUMES DE
SAISON

RADIS ROSES
AU BEURRE

PIZZA DU CHEF

SALADE COMPOSÉE

VERRINE DE BETTERAVES
MIMOSA

SALADE DE PIÉMONTAISE

CONCOMBRE A LA CREME

Plat

SAUTÉ DE POULET
AUX FRUITS SECS



BOULETTES
DE BŒUF



ŒUFS BROUILLÉS
CIBOULETTE

FILET DE LIEU NOIR A
L'HUILE OLIVE

PANAIIS
CARAMÉLISÉS



GRATIN DAUPHINOIS

RIZ BIO
PILAF



EPINARDS A LA CREME

Accompagnements

COQUILLETTES



PETIT POIS CAROTTES AU
JUS

HARICOTS PLATS
PERSILLÉS

SEMOULE VAPEUR

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts
au choix

FLAN NAPPÉ AU CAMEL

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

BROWNIE DU CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

GÂTEAU DE SEMOULE

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

ENTREMET PISTACHE

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 patate douce caramélisée

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
		Menu Végétarien		
Entrées au choix	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POMMES DE TERRE AUX HERBES	ASSIETTE DE JAMBON	CAROTTES BIO RÂPÉES  VINAIGRETTE À L'ANCIENNE
Plat	EMINCÉ DE CÉLERI EN RÉMOULADE  SAUTÉ DE PORC À L'ANCIENNE	CUP CAKE SAUMON EPINARDS LASAGNE CAROTTES CHÈVRE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE HACHÉ DE VEAU SAUCE MARENGO	SALADE DE PATES AU PESTO MÉDAILLON DE MERLU CRÈME CITRON CIBOULETTE
Accompagnements	BOULGOUR HARICOTS BEURRE TOMATES	SALADE VERTE	FRITES FLAN DE POTIMARRON 	CHOU ROMANESCO  RIZ 
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2		
Desserts au choix	COMPOTE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	GLACE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COOKIES DU CHEF CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON MOUSSE AU 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 Ecole Sainte-Marie Primaires

La Chronique Culinaire :

Tarte patate douce caramélisée

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

Entrées
au choix

BARQUETTE D'ENDIVE ET
MOUSSE AU BLEU

RADIS ROSES & BEURRE

FEUILLETÉ FROMAGE

WRAP DE LÉGUMES

OEUF DUR MAYONNAISE

VELOUTÉ DE CAROTTES

SALADE DU JOUR

PATE EN CROUTE

Plat



ESCALOPE
DE DINDE A LA
DIJONNAISE

GALETTE DE BLÉ NOIR
FORESTIÈRE

SAUTÉ DE BOEUF
AUX OLIVES



CALAMARS A LA ROMAINE
SAUCE TARTARE

BLE AU PETITS LEGUMES

SALADE VERTE

PENNE



PANAIIS RÔTIS
AU MIEL



Accompagnements

HARICOTS VERTS
PERSILLÉS

TRUFFADE AU CANTAL DU
CHEF

BROCOLIS AU
BEURRE PERSILLÉ



RIZ PILAF



Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 2

Desserts
au choix

FROMAGE BLANC AUX
FRUITS ROUGES

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

TARTELETTE CHOCOLAT
DU CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

CORBEILLE DE
FRUITS DE SAISON

BEIGNET AUX POMMES

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



Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

Cuisinier d'Île de France

La Chronique Culinaire :

Tarte patate douce caramélisée

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 Menu Végétarien	vendredi 27 mars
Entrées au choix	SALADE DE RIZ OCEANNE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CELERI REMOULADE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	DUO DE SAUCISSONS
Plat	 BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY	SAUCISSE AU JUS 	NUGGET'S DE BLÉ SAUCE BARBECUE DU CHEF	COUSCOUS DE LA MER
Accompagnements	PÂTES  CAROTTES BIO BRAISÉES 	LENTILLES AU JUS HARICOTS PLATS PERSILLÉS	FRITES GRATIN D'ENDIVES 	SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 2			
Desserts au choix	LIEGEOIS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON ILE FLOTTANTE TAGAPI	TARTE PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	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

Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

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	English Day	Bol de pâtes
Entrées au choix	SALADE FROMAGÈRE	VELOUTE DE CAROTTES AU FROMAGE FRAIS	MUFFIN CAROTTES CURRY FAÇON CUPCAKE	
	PATE EN CROUTE	RILLETES MAQUEREAUX MOUTARDE	SALADE COLESLAW	
Plat	 COLOMBO DE VOLAILLE CURRY COCO	TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS	FISH AND CHIPS	BOL DE PÂTES
Accompagnements	RIZ 	GRATIN DE CHOU FLEUR 	FRITES	
	FONDUE DE POIREAUX 		JULIENNE DE LÉGUMES	
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 2		
Desserts au choix	MOUSSE AU CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BANOFFEE PIE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS	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