

# Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril <b>Menu végétarien</b>	vendredi 30 avril
Entrées au choix	CONCOMBRE EN VINAIGRETTE	FEUILLETTE CHEDDAR	CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE	RILLETES DE PORC
Plat	RILLETES DE THON	SALADE DE POMME DE TERRE ÉCHALOTES	ASPERGES AUX AGRUMES	COURGETTES RAPÉES À LA MENTHE
Accompagnements	CHIPOLATAS AUX HERBES	SAUTE D'AGNEAU AU CURRY	QUICHE TOMATE MOUTARDE A L'ANCIENNE	LIEU A L'HUILE D'OLIVE
Fromage ou Produit laitier au choix	POMMES DUCHESSE	TIAN DE SAISON	SALADE VERTE	CAROTTES A LA CREME
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	TORTIS	RIZ BIO
		Fromage & Laitage au choix parmi 2		
Desserts au choix	ECLAIR	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTELETTE GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	NAPPE CAMEL	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

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

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

SEMAINE 2 DU PA	lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>			
	<b>TOMATES ÉCHALOTES</b>			
<b>Entrées au choix</b>	CRÊPE JAMBON	RADIS AU BEURRE	SALADE COMPOSÉE	CAROTTES BIO RÂPÉES
	BETTERAVES BIO A LA BULGARE	OEUFS DURS MAYONNAISE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	
<b>Plat</b>	CUISSE DE POULET BASQUAISE 	BURGER DE VEAU SAUCE MARENGO	SAUCISSE FUMÉE	TARTE AUX LÉGUMES
<b>Accompagnements</b>	COURGETTES 	BOULGOUR	HARICOTS VERTS	 SALADE VERTE
	PENNES BIO	SALSIFIS ARRABIATA	FRITES 	PURÉE DE POMMES DE TERRE DU CHEF
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>	Fromage & Laitage au choix parmi 2			
<b>Desserts au choix</b>	SALADE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CLAFOUTIS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE ET SON BISCUIT	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**

# Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

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

SEMAINE 3 DU PA

lundi 10 mai

mardi 11 mai

jeudi 13 mai

vendredi 14 mai

Entrées  
au choix

MELON CHARENTAIS

WRAP LÉGUMES

SALADE MÂCHE MAÏS

CAROTTES  
BIO RÂPÉES

Plat

BOULETTES DE BOEUF  
SAUCE ÉCHALOTES 

POISSON PANÉ

Accompagnements

PÂTES BIO

POELEE  
DE LEGUMES 

BROCOLIS FRAIS  
PERSILLÉS

RIZ BIO

Fromage ou Produit  
laitier au choix

Fromage & Laitage au choix parmi 2

Desserts  
au choix

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

MOUSSE CHOCOLAT

GAUFRE

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

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

SEMAINE 4 DU PA

lundi 17 mai

mardi 18 mai

jeudi 20 mai

vendredi 21 mai

Entrées  
au choix

TOMATES VINAIGRETTES

DUO DE SAUCISSON

CONCOMBRE TZATZIKI

DUO MELON PASTÈQUE

CLUB SANDWICH  
SARDINES

CÉLERI RAVE

SALADE DE  
PÂTES BIO

FEUILLETÉ HOT DOG

Plat

ESCALOPE DE  
VOLAILLE TANDOORI

STEAK HACHÉ  
DE BOEUF

GALETTE VÉGÉTARIENNE  
EPINARD

MÉDAILLON DE MERLU A  
LA CREME DE CIBOULETTE

Accompagnements

RIZ BIO

JEUNES CAROTTES

SALADE BLÉ COMPOSÉE

RATATOUILLE

HARICOTS VERTS  
PERSILLÉS

GRATIN DAUPHINOIS

SALADE VERTE

SEMOULE BIO

Fromage ou Produit  
laitier au choix

Fromage & Laitage au choix parmi 2

Desserts  
au choix

DONUTS

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

TARTE BRIOCHÉE POIRE  
ET PAIN D'ÉPICES

FRAISES CHANTILLY

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

LIEGEOIS

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

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 24 mai <b>PENTECÔTE</b>	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
<b>Entrées au choix</b>		<b>PIÉMONTAISE</b>	<b>SALADE DE RIZ BIO AUX POIVRONS</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>MOUSSE DE THON SUR TOAST</b>
<b>Plat</b>		<b>BETTERAVES BIO AU CUMIN</b>	<b>POIREAUX MIMOSA</b>	<b>RADIS ROSE AU BEURRE</b>  <b>GALETTE DE LÉGUMES &amp; CÉRÉALES</b>
<b>Accompagnements</b>		<b>BLANQUETTE DE DINDE</b>	<b>JAMBON BRAISÉ</b>	<b>SEMOULE BIO</b>  <b>TIAN DE LÉGUMES</b>
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>		<b>MACARONIS</b>	<b>ECRASÉ DE POMMES DE TERRE</b>	
		<b>COURGETTES</b> 	<b>RATATOUILLE</b>	
		Fromage & Laitage au choix parmi 2		
<b>Desserts au choix</b>		<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>GRILLE AUX POMMES</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>
		<b>POT DE GLACE</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>SALADE DE FRUITS MAISON</b>

**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 31 mai

mardi 01 juin

jeudi 03 juin

vendredi 04 juin

Entrées  
au choix

OEUF DURS SAUCE  
COCKTAIL

SALADE COMPOSÉE

MELON

Saucisson d'hippopotame  
( rosette de lyon )

COURGETTES RÂPÉES AU  
CURRY

TERRINE DE CAMPAGNE

CAKE AU OLIVES

Rillettes de piranhas  
( filet de colin en rilette )

Plat

CUISSE DE POULET  
AU JUS



EMINCÉ DE BOEUF  
À L'ITALIENNE



TOMATE FARCIE  
VÉGÉTARIENNE

Médaille d'anaconda sauce  
jungle ( merlu ) aux fruits  
de la passion

COQUILLETES  
BIO



FRITES

BLE

Emincé de liane  
à la crème (poireaux)

Accompagnements

CAROTTES BIO  
FAÇON VICHY



PETIT POIS

HARICOT VERT A L'AIL

Riz BIO  
de la jungle

Fromage ou Produit  
laitier au choix

Fromage & Laitage au choix parmi 2

Desserts  
au choix

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

FROMAGE BLANC AUX  
FRUITS

COOKIE DU CHEF

Coupe Tarzan et Jane  
( banane et fraise chantilly  
biscuit)

ABRICOT FAÇON MELBA

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

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

SEMAINE 3 DU PA	lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
		<b>Menu végétarien</b>		
<b>Entrées au choix</b>	SALADE DE LENTILLES GASPACHO	SALADE DE TOMATES SALADE COMPOSÉE	SEGMENT DE PAMPLEMOUSSE WRAP DE VOLAILLE	STRASBOURGEOISE CONCOMBRES
<b>Plat</b>	COURGETTES FARCIES FAÇON LASAGNE	QUICHE FROMAGÈRE	BOULE D'AGNEAU ORIENTALE	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE
<b>Accompagnements</b>	CAROTTES BIO RIZ BIO	SALADE POMME DE TERRE SALADE VERTE	SEMOULE BIO LÉGUMES DE SAISON	POEELE DE LEGUMES DE SAISON RIZ BIO
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>		Fromage & Laitage au choix parmi 2		
<b>Desserts au choix</b>	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AUX FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON GÂTEAU AU YAOURT	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

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

SEMAINE 4 DU PA

lundi 14 juin

mardi 15 juin

jeudi 17 juin

vendredi 18 juin

Entrées  
au choix

FEUILLETÉ JAMBON  
FROMAGE DU CHEF

SALADE DU JOUR  
D'ELIANE

GASPACHO DE SAISON

SALADE DE  
CONCOMBRE



CAROTTES BIO  
RÂPÉES AU CITRON

TABOULÉ  
(semoule BIO)

TERRINE DE LÉGUMES

SALADE DE  
RIZ BIO

Plat

FILET DE DINDE  
AU COLA



ESCALOPE DE PORC  
CHARCUTIÈRE



NUGGETS DE BLÉ

BRANDADE DE POISSONS

Accompagnements

CHOU FLEUR  
GRATINÉ



FARFALLES BIO

FRITES

SALADE VERTE

BOULGOUR

DUO DE HARICOTS

TOMATES  
RÔTIÉS



PURÉE DU CHEF



Fromage ou Produit  
laitier au choix

Fromage & Laitage au choix parmi 2

Desserts  
au choix

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

COMPOTE

TARTELETTE AU FRAISES  
DU CHEF

GLACE

CRÈME DESSERT



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



# Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

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

SEMAINE 1 DU PA

lundi 21 juin

mardi 22 juin

jeudi 24 juin

vendredi 25 juin

Entrées  
au choix

SALADE GRECQUE

PASTÈQUE

CLAFOUTIS TOMATES

PIZZA DU CHEF

JAMBON BLANC

SALADE ESTIVALE

MELON



SALADE COMPOSÉE

Plat

QUICHE PARFUM D'ÉTÉ

STEAK HACHÉ  
SAUCE AU BLEU



CHILI SIN CARNE  
VEGETARIEN

PAVE DE SAUMON A  
L'ANETH

COEUR DE BLE

MACARONIS

RIZ BIO

COURGETTES  
AU CURRY



Accompagnements

SALADE VERTE



BROCOLIS AUX AMANDES

SALADE VERTE

POMMES VAPEUR

Fromage ou Produit  
laitier au choix

Fromage & Laitage au choix parmi 2

Desserts  
au choix

LIEGEOIS

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

TIRAMISU FRAMBOISES  
DU CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

CRUMBLE DE FRUITS  
D'ÉTÉ

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

GLACES

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 28 juin

mardi 29 juin

jeudi 01 juillet

vendredi 02 juillet

Entrées  
au choix

TOMATES  
VINAIGRETTE



GASPACHO DE SAISON

CONCOMBRE TZATZIKI

FEUILLETÉ HOT DOG

WRAPS DE LÉGUMES

DUO DE SAUCISSON

MELON PASTÈQUE

CAROTTES BIO  
A L'ORANGE

Plat

ESCALOPE DE  
VOLAILLE TANDOORI



BOULETTES D'AGNEAU

LASAGNE PROVENÇALE  
VÉGÉTALE

MÉDAILLON DE MERLU A  
LA CREME DE CIBOULETTE

Accompagnements

RIZ BIO

SEMOULE BIO

SALADE VERTE

RATATOUILLE



HARICOTS VERTS  
PERSILLÉS

JEUNE  
CAROTTES



GRATIN DE POMMES DE  
TERRE

Fromage ou Produit  
laitier au choix

Fromage & Laitage au choix parmi 2

Desserts  
au choix

LIEGEOIS

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

FRAISIER DU CHEF

FROMAGE BLANC AU MIEL

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

ANANAS RÔTI



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

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

SEMAINE 3 DU PA

lundi 05 juillet

mardi 06 juillet

jeudi 08 juillet

vendredi 09 juillet

Entrées  
au choix

**PASTÈQUE**



**CRÊPE FROMAGE**

Plat

**CUISSE DE POULET  
GRILLÉE**



**POMMES NOISETTES**

Accompagnements

**RATATOUILLE**



Fromage ou Produit  
laitier au choix

Fromage & Laitage au choix  
parmis 2

Desserts  
au choix

**COMPOTES**

**CORBILLE 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**