



Cuisinier d'Île de France

Institution St Spire Lycée Saint-Léon



Produit **FRAIS**



Produit de **SAISON**



Produit **LOCAL**



Origine **FRANCE**



Produit **BIO**

La Chronique Culinaire :

Tarte ganache aux 2 chocolats

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
					Menu végétarien
	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée
Entrées au choix	rillettes de thon	carottes râpées à l'orange	lentilles en persillades	salade verte aux dés de fromage	hareng pomme de terre
	concombre en vinaigrette	salade de pomme de terre échalotes	saucisson sec	riz au thon	courgettes râpées à la menthe
	oeuf dur en coquille	terrinerie de légumes sauce cocktail	salade verte fromage et croûtons	feuilleton cheddar	radis
Plats au choix	toulouse grillé au oignons	gratin de fruit de mer	saumonette au câpres	sauté de boeuf au oignons	tarte courgette et chèvre
	blanquette de poisson	côte de porc moutarde	cuisse de poulet rôtis	lieu au chorizo	marée du jours
Accompagnements	riz créole safrané	semoule au jus	frites	coquillettes au beurre	gratin de légumes
	brocolis persillés	julienne de légumes	fondue d'endives	haricot vert à l'ail	boullgour
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4				
	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison
Desserts au choix	ananas rôti en cassonade	banane chocolat	salade de fruits frais	verrine fromage blanc céréale	compote et son biscuit
	île flottante	eclair café	roulé confiture	pudding et sa crème anglaise	flan pâtissier
	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	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

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 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
				Menu végétarien	Férié
	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée	
Entrées au choix	céleri rémoulade	pomme de terre à l'échalotes	radis croque en sel	coleslaw	
	maquereau à la moutarde	segments de pamplemousse	champignons à la grecque	asperge sauce mousseline	
	terrinerie de campagne	crêpe jambon fromage	oeuf dur coquilles	taboulé	
Plats au choix	bolagnaise	sauté de porc sauce charcutière	emincé de volaille au curry	omelette au fromage	
	gratin de la mer	darne de saumon sauce aneth	marée du jour	filet de truite à la kikkoman	
Accompagnements	pâtes	chou chinois braisées	pomme noisette	riz	
	julienne de légumes au beurre	semoule au jus	navet glacé au miel	chou fleur sauce aurore	
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	
Desserts au choix	quartier de pommes au caramel	ananas au épices	crumble de pommes	tarte ganache aux 2 chocolats	
	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	salade de fruits frais	fromage blanc assorti	
	semoule au raisins sec	compote au spéculoos	yaourt aromatisé	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

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

SEMAINE 3 DU PA	lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai Menu végétarien	vendredi 08 mai Férié
Entrées au choix	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée	
	courgettes râpées au curry	avocat en vinaigrette	pomme de terre mayonnaise harissa	tomate à l'échalote	
	oeuf dur en coquille	concombre au fromage blanc et ciboulette	salade verte au fromage	strasbourgeoise	
	rillettes de poisson	saucisson sec	pamplemousse crevettes	melon	
Plats au choix	escalope de volaille au curry	sauté de boeuf au champignons	chipolatas aux herbes	brandade de poisson	
	saumonette au câpres	poisson pané	lieu au citron	couscous végétarien Falafels	
Accompagnements	blé	purée de pommes de terre du chef	frites	épinards en béchamel	
	carottes persillées	chou chinois	poêlée de légumes du chef	semoule	
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	
Desserts au choix	mousse au chocolat	yaourt aromatisé	chou à la crème	tarte brioche et pain d'épices	
	riz au lait	fraises au sucre	compote pomme rhubarbe et son biscuit	yaourt aromatisé	
	yaourt aromatisé	chou à la crème	yaourt aromatisé	salade de fruits 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



Cuisinier d'Île de France

Institution St Spire Lycée Saint-Léon

La Chronique Culinaire :

Tarte briochée poire & pain d'épices

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

SEMAINE 4 DU PA	lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai Menu végétarien	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée
Entrées au choix	houmous	caponata	saucisson à l'ail	wrap au thon	piémontaise
	concombre basilic	tomate feta	asperges sauce mousseline	carottes au citron	terrinerie de légumes
	pate au thon	courgette râpée au pommes	chou rouge aux pommes	pomme de terre ail persil	fenouil
Plats au choix	poulet rôti	rôti de porc au pruneaux	omelette au fromage	tarte tomate à la moutarde	boulettes d'agneau aux épices
	lieu à la provençale	filet de truite en papillote	cabillaud à la crème	beignet de calamar	marée du jour
Accompagnements	pommes sautées	riz	pommes de terre sautée	légumes du soleil grillés	flageolet
	ratatouille	haricot vert	poêlée du chef	grenaille	epinard
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison
Desserts au choix	pêche façon melba	salade fruits	gâteau au yaourt	tarte aux fruits	yaourt aromatisé
	perle du japon	ile flottante	compote/fromage blanc	banane au caramel	gaufre
	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	ecrasé 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'approvisionnement

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

La Chronique Culinaire :

Tarte briochée poire & pain d'épices

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai Férié	vendredi 22 mai Férié
	salade composée	salade composée	salade composée		
Entrées au choix	asperge en vinaigrette	carottes râpées	haricot vert à l'échalote		
	pamplemousse	rillettes de sardines sur toast	pate au thon		
	champignons à la grecques	taboulé	radis au beurre		
Plats au choix	sauté de dinde à la crème	lasagne bolognaise	hot dog		
	Pavé de saumon grillé	marée du jour	fish and chips		
Accompagnements	riz safrané	pommes vapeur persillées	frites		
	brocolis au amandes	ratatouille	tomate provençale		
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison		
Desserts au choix	crème caramel	mousse au chocolat	fraises chantilly		
	verrine de fromage blanc céréales	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé		
	yaourt aromatisé	flan	glace		

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

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

SEMAINE 2 DU PA	lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai Menu végétarien	vendredi 29 mai
	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée
Entrées au choix	rillettes de sardine	betterave à la grecque	chou fleur mimosa	salade de lentilles	chou chinois aux noix
	saucisson sec	taboulé	salade de blé au thon	macédoine mayonnaise	tartine de fromage de chèvre
	tomate feta	oeufs durs en coquille	pissaladière	concombre persil	cervelas en vinaigrette
Plats au choix	sauté de porc caramel	courgette farcie façon lasagne	rôti de dinde au poivre	tortilla à l'espagnol	poulet basquaise
	lieu en papillote	poisson en meunière	lasagne de poisson	tarte à l'oignons	marée du jour
Accompagnements	pomme de terre au fours	gratin de pâtes	pommes rissolées	boullgour	riz pilaf
	haricots verts	fondue d'aubergines	epinard	poêlée de légumes	piperade
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison
Desserts au choix	donuts	ile flottante	ecrasée de fruits	tiramisu	salade de fruits
	fromage blanc confiture	salade d'agrumes	brownies	pomme quartier au four	tarte pêche chocolat
	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	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

La Chronique Culinaire :

Quiche parfum d'été

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

SEMAINE 3 DU PA	lundi 01 juin Férié	mardi 02 juin Menu végétarien	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin Animation JUNGLE
Entrées au choix		salade composée	salade composée	salade composée	Saucisson d'hippopotame (rosette de lyon)
		melon	gaspacho de tomates	cœur d'artichaut en ravigote	Rhino Féroces d'avocat (féroce d'avocat recette original)
		riz à la niçoise	saucisson à l'ail	salade César	Rillettes de piranhas (filet de colin en rilette)
Plats au choix		oeufs durs en coquilles	salade de pâtes de la mer	piémontaise	Repas des herbivore au cœur de palmiers (salade verte / cœur de palmiers / Mais)
		bruschetta de légumes marinés au chèvre	jambon grillé sauce champignons	rôti de veau cocotte	Cuisse de toucan au citron vert (cuisse poulet)
		marée du jour	hoki pané	calamars à la romaine	Filet d'anaconda sauce jungle (roussette)
Accompagnements		penne	ratatouille fraîche	riz au épices	Ecrasé de patate douce
		flan de légumes de saison	pommes noisette	blette à la provençale	Emincé de liane à la crème (poireaux)
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4			
Desserts au choix		salade de fruits frais	yaourt aromatisé	fruits de saison	Coupe tarzan et jane
		pêche rôtie au miel	dés de pastèques à la menthe fraîche	salade de fruits frais	Banane, ananas & chantilly
		yaourt aromatisé	liégeois glacé	pudding	Cake zébré du chef
		fruits de saison	fruits de saison	yaourt aromatisé	Coupes de litchi à la fraise

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

La Chronique Culinaire :

Quiche parfum d'été

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

SEMAINE 4 DU PA	lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin Menu végétarien	vendredi 12 juin
	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée
Entrées au choix	salade de hareng	quiche parfum d'été	pamplemousse	salade verte au bleu et croûtons	terrines de campagne
	concombres ciboulettes	râpé de courgettes au cumin	aubergine grillée façon Marie Geneviève.	pastèque	carotte au citron
	taboulé	toast de thon	pate au surimi	caponata	piémontaise
Plats au choix	chipolatas grillées aux oignons	sauté de porc aux olives	boeuf mode	tortillas à l'espagnole	brochette de dinde aux épices
	lieu moutarde à l'ancienne	brandade de poisson	moules marinière	cake chèvre et olives au coulis de tomates	pavé de saumon grillé
Accompagnements	gratin de macaronis	boulgour libanais	frites	pomme rissolées	riz safrané
	blettes à la tomate	fenouil provençales	carottes	poêlée de légumes	épinard en béchamel
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison
Desserts au choix	mousse au chocolat	entremet pistache aux fruits rouges	dés de pastèque à la menthe fraîche	verrine de fromage blanc au pépites de chocolat	gratin de fruits
	yaourt aromatisé	compote et son biscuit	tarte du chef	fraises au sucre	pêche façon melba
	cocktail de fruits	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	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 Lycée Saint-Léon

La Chronique Culinaire :

Quiche parfum d'été

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin Menu végétarien	vendredi 19 juin
	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée
Entrées au choix	haricot vert à l'échalotes	tarte au fromage	coleswan	emincé de fenouil	betterave à la bulgare
	feuilleté cheddar	tomate mozzarella	concombre vinaigre	oeufs mimosa	saucisson sec
	salade mexicaine	maquereau moutarde	salade du pêcheur	pomme de terre en ravigote	céleri en rémoulade
Plats au choix	boulettes provençale	escalope de volaille à la crème	sauté de bœuf paprika	tarte du soleil feta	paella
	lieu à l'aneth	calamars à la romaine	raie	marée du jour	cabillaud au câpres
Accompagnements	semoule	pâtes au beurre	frites	boulgour tomate	riz
	aubergine à l'huile d'olives	tomate provençale	epinard	navet glacé au miel	piperade
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison
Desserts au choix	crumble de fruits de saison	brioche perdu	banane crème anglaise	smoothies fraise en bonbons	tarte du chef
	fromage blanc assortis	poire au sirop au basilic	salade de fruits frais	melon	dés de pastèques
	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	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 Lycée Saint-Léon

La Chronique Culinaire :

Quiche parfum d'été

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

SEMAINE 2 DU PA	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin Menu végétarien	vendredi 26 juin
	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée
Entrées au choix	concombre à l'ail	chou rouge cuit aux pommes	cervelas en vinaigrette	oeufs durs coquilles	pissaladière
	salade verte au lardons et croûtons	salade d'artichaut	macédoine à la russe	salade de pâtes au thon	pate en croute
	carotte cuites au curry	taboulé	melon	lentilles en vinaigrette	tomates basilic
Plats au choix	sauté d'agneau	toulouse grillé sauce BBQ	poulet rôti	croque monsieur au fromage végétarien	lasagne de boeuf
	meunière de poisson	colin fumée	saumonette provençale	marée du jours	aioli de poisson
Accompagnements	haricot blancs	blé	frites	riz au épices	pomme vapeur
	courgettes sautées	navets glacés au miel	ratatouille	chou romanesco	julienne de légumes
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4				
	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison
Desserts au choix	ile flottante	salade fruits frais	banane aux amandes	pudding et sa crème anglaise	glace
	pomme caramel	yaourt aromatisé	tarte aux pommes	melon et son crumble	fromage blanc céréale
	yaourt aromatisé	compote rhubarbe maison	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	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

La Chronique Culinaire :

Tart'misu aux fruits rouges

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

SEMAINE 3 DU PA	lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
	salade composée	salade composée	salade composée	Menu végétarien	salade composée
Entrées au choix	melon	concombre fromage blanc et ail	tomates mozzarella	carottes râpées au miel	strasbourgeoise
	jambon sec	riz niçois	râpé de céleri et pomme granny	wrap au thon	salade verte au fromage
	macédoine de légumes mayonnaise	sardine	oeuf dur en coquille	salade de maïs et tomates	rillettes de thon
Plats au choix	emincé de volaille à la thaïlandaise	steak haché	rôti de porc au péché	moussaka végé à la féta	raviolis
	lieu au citron	raie au câpres	dos de cabillaud basquaise	marée du jour	poisson pané
Accompagnements	pâte	purée de pomme de terre	blé à la tomate	boullgur bio	riz
	tian de saison	courgettes provençale	piperade	épinard	poêlée de légumes du chef
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison
Desserts au choix	éclair café	clafoutis fruits de saison	ecrasé de fruits	tart'misu aux fruits rouges	roulé confiture
	fromage blancs confiture	entremet au coulis de fruits rouges	chou à la crème pâtissière	salade fruits	glace
	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	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'approvisionnement

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