

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 02 novembre	mardi 03 novembre Menu Végétarien	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
	POTAGE DE LÉGUMES	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE	SALADE DE RIZ AU THON	SALADE DE PÂTES TRICOLORES AU PESTO	POTAGE DU JOUR
Entrées au choix	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	EMINCÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS & VINAIGRETTE AU PAPRIKA	CAROTTES RAPEES LOCALES AUX RAISINS	POIREAUX VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE
	SALADE POMMES DE TERRE	ENDIVES AU BLEU	PÂTÉ DE CAMPAGNE	POTAGE DE LÉGUMES	CHOU ROUGE ET POMMES GRANNY
	FEUILLETÉ CHAUD	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	ROSETTE	SALADE DE LENTILLES
Plats au choix	STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AU BLEU	QUICHE AU FROMAGE	MARÉE DU JOUR	PIZZA REINE	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GOULASH
	FILET DE MERLU SAUCE CREVETTE	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	CHIPOLATAS	SAUMONETTE AU BEURRE BLANC	GRATIN DE POISSON A LA BRUNOISE DE LÉGUMES
Accompagnements	COQUILLETES	PETIT POIS AU JUS	DUO D'HARICOTS	SALADE VERTE	PANAIS BRAISÉS
	GRATIN DE BROCOLIS	RIZ PILAF	FRITES	PURÉE DE POTIRON	POMME VAPEUR
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
Desserts au choix	TARTE POIRE BOURDALOUE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	POMME AU FOUR
	MOUSSE chocolat blanc	SEMOULE AU LAIT	CHEESECAKE	MILLE FEUILLE	YAOURT AROMATISÉ
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE PÊCHE	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE POMME BANANE	FLAN VANILLE
	SALADE D'AGRUMES	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	BANANE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	CORBILLE DE FRUITS

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'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



Cuisinier d'Île de France

Institution St Spire Lycée Saint-Léon

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










SEMAINE 2 DU PA	lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
					Menu Végétarien
	RÂPÉ DE COURGETTE	POTAGE DU JOUR	ENDIVES AUX POMMES	CHOUX ROUGE	OEUFS MIMOSA
Entrées au choix	SALADE DE THON	SALADE COLESLAW	CHARCUTERIE	TARTE AUX POIREAUX	SALADE VERTE ET AGRUMES
	EMINCÉ DE CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE BLÉ & PETITS LÉGUMES	MACEDOINE DE LEGUMES	FRISÉE AUX LARDONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE
	POTAGE DU CHEF	PAIN DE POISSON	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR
Plats au choix	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE 	STEAK DE VEAU SAUCE TOMATE 	ESCALOPE DE PORC SAUCE FROMAGÈRE 	MARÉE DU JOUR EN PAPILOTE	FILET DE MERLU
	FILET DE MERLU AUX FRUITS DE MER	SAUMONETTE AUX CÂPRES	COLIN FAÇON MEUNIÈRE	CROQUE MONSIEUR DU CHEF 	LASAGNES DE LÉGUMES
Accompagnements	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES 	TORTIS	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	BLE A LA TOMATE	SALADE VERTE
	SEMOULE	BROCOLIS 	POMME SAUTÉES 	FLAN DE LÉGUMES	RIZ SAFRANE
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
	POMME AU FOUR CARAMELISE	YAOURT AROMATISÉ	MARBRE	VELOUTE FRUUX	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	ILE FLOTTANTE DU CHEF AUX ÉCLATS DE NOISETTE	COMPOTE TOUTS FRUITS	BANANE AU CHOCOLAT	TARTE A L'ANANAS	GÂTEAU BASQUE
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CRÈME CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	GÂTEAU DE RIZ	POIRE AU SIROP

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 16 novembre	mardi 17 novembre Menu Végétarien	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Entrées au choix	RADIS NOIR & CRÈME CIBOULETTE	FEUILLETÉ FROMAGE	POTAGE DU JOUR	BETTERAVES AU CUMIN	TABOULÉ
	PÂTÉ DE FOIE	POTAGE DU JOUR	ENDIVES AU NOIX 	POTAGE DU JOUR	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
	POMMES DE TERRE ÉCHALOTES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	CORNET A LA RUSSE	SALADE DE LENTILLES	BETTERAVE VINAIGRETTE
	POTAGE DU JOUR	SALADE DE PÂTES	POIREAUX RAVIGOTE	CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DU JOUR
Plats au choix	LONGE PORC AU PAPRIKA 	OMELETTE DU CHEF 	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA 	SAUCISSE BRASSÉE 	CABILLAUD CRÈME CIBOULETTE
	DARNE DE SAUMON	QUENELLE DE BROCHET	PAPILLOTE DE MERLU	MARÉE DU JOUR	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE 
Accompagnements	PENNE	RIZ MADRAS	FRITES	SEMOULE 	CAROTTES A LA MOUTARDE
	CORDIALE DE LÉGUMES	EPINARDS A LA CREME 	FLAN DE LÉGUMES	BROCOLIS AU BEURRE PERSILLÉ	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES 
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
Desserts au choix	POIRE CARAMÉLISÉE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	GAUFRE DE LIÈGE ET CHANTILLY
	YAOURT AROMATISÉ	ROULÉ AU CHOCOLAT DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS	CRÈME VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN NAPPÉ	TARTE DU CHEF	COMPOTE MULTIFRUITES	ENTREMET PISTACHE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	SALADE 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

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

SEMAINE 4 DU PA	lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
			Menu Végétarien		
	MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS	CAKE AUX OLIVES NOIRES	SALADE VERTE AUX AGRUMES	CHOU BLANC	ROULÉ DE MACEDOINE DE LEGUMES AU JAMBON
Entrées au choix	TARTE A L'OIGNON	CHARCUTERIE DU JOUR	SALADE DE POMMES DE TERRE	OEUF COQUILLE	CELERI A LA GRAINE DE MOUTARDE
	SALADE DE PÂTES	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	FEUILLETÉ FROMAGE	SOUPE A L'OIGNON	POTAGE DU JOUR
	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	TERRINE DE LÉGUMES MAISON	POIREAUX VINAIGRETTE
Plats au choix	CHILI CON CARNE	CHIPOLATAS	OMELETTE NATURE	HACHIS PARMENTIER	MARÉE DU JOUR
	RAIE AUX CÂPRES	MARÉE DU JOUR	FILET DE CABILLAUD / CURRY COCO	BRANDADE DE POISSON	CORDON BLEU DE VOLAILLE
Accompagnements	RIZ CRÉOLE	POELEE DE LEGUMES	POMMES RISSOLÉES	SALADE VERTE	PENNE
	FONDUE DE POIREAUX	LENTILLES	HARICOTS VERTS TOMATES	BROCOLIS AUX AMANDES	PETIT POIS AU JUS
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
	LIÉGEOIS VANILLE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CARPACCIO D'ANANAS AUX ÉPICES	FAR BRETON DU CHEF	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA
Desserts au choix	TIRAMISU	MOUSSE COCO	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN CAMEL	TARTE AUX FRUITS DU JOUR
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	PRUNEAUX A L'ORANGE	MOELLEUX A LA POMME DU CHEF	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOIX
	COMPOTE DE FRUITS	CREME AUX ŒUFS	YAOURT AU MORCEAUX DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	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

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
	Menu Végétarien				Animation des ILES
	CHOU ROUGE	TABOULÉ	TERRINE DE LÉGUMES	OEUFS COCOTTE	MENU EN COURS DE REALISATION
Entrées au choix	BÂTONNET DE CAROTTES A LA CREME	POTAGE DE LÉGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DU CHEF	
	POTAGE DE LÉGUMES	SARDINE A L'HUILE	SALADE FRISÉE AUX LARDONS	SALADE DE POIS CHICHES	
	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	BETTERAVES MÂCHE	SALADE DE PÂTES PARISIENNE	MACÉDOINE SAUCE AUREOLE	
Plats au choix	TARTE TATIN CARAMBERT	CHOUROUTE GARNIE	CUISSE DE POULET MARINÉ CITRON BASILIC	BOEUF BOURGUIGNON	
	BEIGNETS DE CALAMAR	CHOUROUTE DE LA MER	AILE DE RAIE AUX CÂPRES	MARÉE DU JOUR	
Accompagnements	RIZ PILAF	CHOU	POMMES SAUTÉES	TAGLIATELLE	
	FONDUE DE POIREAUX	POMME VAPEUR	TOMATES RÔTIES	LÉGUMES DU POT	
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
Desserts au choix	LIÉGEOIS VANILLE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	PAIN PERDU	ENTREMET PISTACHE ET GÂTEAU SEC	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	FEUILLETÉ AUX POMMES DU CHEF	ENTREMET CHOCOLAT	CRÈME VANILLE	COMPOTE PÊCHE	
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	POMME AU FOUR	MIRABELLE AU SIROP	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	
	COMPOTE POMMES FRAISES	CLEMENTINE CONFITE AU MIEL	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX 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

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

SEMAINE 2 DU PA	lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
					Menu Végétarien
	SALADE DE MAÏS	SALADE DE HARICOTS VERTS	TARTE AUX POIREAUX ET BLEU	POTAGE DU JOUR	CRUDITÉS DU CHEF
Entrées au choix	POIREAUX MIMOSA	CÉLERI RÉMOULADE	RILLETTE DE PORC	ENDIVES AU FROMAGE	POTAGE DU JOUR
	 SALADE DE PÂTES	SALADE VERTE AU LARDONS	CRUDITÉS DU CHEF	PAMPLEMOUSSE EN SEGMENT	MACEDOINE DE LEGUMES
	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	SALADE DE PÂTES	CHOU BLANC AUX RAISINS
Plats au choix	SAUTÉ DE VOLAILLE 	CHOUCROUTE GARNIE 	STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE 	EMINCÉ DE VOLAILLE A LA PROVENCALE 	TARTIFLETT'ARIENNE
	FILET DE LIEU	CHOUCROUTE DE LA MER	TRUITE AU AMANDES	MARÉE DU JOUR	MARÉE DU JOUR
Accompagnements	LENTILLES	CHOUCROUTES	PURÉE DE CAROTTES AU THYM 	RIZ PILAF 	HARICOTS PLATS A LA TOMATE
	ENDIVES BRAISÉES	POMME VAPEUR	POMME NOISETTE	FLAN DE POIREAUX	 GRATIN DAUPHINOIS
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
Desserts au choix	LIÉGEOIS VANILLE	TARTE DE NATA AU SPÉCULOOS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BAVAROIS CHOCOLATS
	GAUFRE DE LIÈGE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FRUITS AU CHOCOLAT	GÂTEAU DU CHEF	LIÉGEOIS SAVEUR VANILLE
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BANANE	FROMAGE BLANC & CONFITURE	ILE FLOTTANTE	SALADE DE FRUITS FRAIS
	COMPOTE DE FRUITS	LIÉGEOIS CHOCOLAT	ENTREMETS PISTACHE	YAOURT AUX FRUITS	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 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre	
			Menu Végétarien		Repas de Noël		
			CROQUE FROMAGE		MENU EN COURS DE REALISATION		
Entrées au choix		CAROTTES RAPEES A LA GRAINE DE SÉSAME	CRUDITÉS	POTAGE DU JOUR		BETTERAVE AU POMME	
		SALADE DE POMMES DE TERRE	CRUDITÉS	DUO DE CHOUX AUX POMMES		TABOULÉ ORIENTAL	
		POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE AU JAMBON	SALADE DE RIZ OCÉANE		POTAGE DU JOUR	
		MOUSSE DE CANARD	POTAGE DU JOUR	OEUFS COQUILLES MAYONNAISE		CAROTTE RÂPÉE AU CUMIN	
Plats au choix		CABILLAUD A LA PROVENCALE	PAPILLOTE DE POISSON	STEAK HACHÉ DE VEAU FORESTIER		CALAMARS A LA ROMAINE	
		BOULETTES DE BOEUF EN SAUCE	FOND D'ARTICHAUT GRATINÉ FARCI AUX LÉGUMES	MARÉE DU JOUR EN SAUCE		BLANQUETTE DE VEAU	
Accompagnements		SPAGHETTIS	RIZ AUX LÉGUMES	FRITES		TRIO DE LÉGUMES	
		GRATIN DE CHOU FLEUR	CAROTTES FAÇON VICHY	GRATIN DE POTIRON À L'AIL		MACARONIS	
Fromage ou Produit laitier au choix			FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
		CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	POIRE POCHÉE	YAOURT AU FRUITS	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS	
		BEIGNET AUX POMMES	MOUSSE AU CHOCOLAT	GAUFRE CHANTILLY		CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	
Desserts au choix		FLAN	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS		ECLAIR CAFE	
		CRÈME DESSERT AU CHOIX	POMME CARAMEL	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON		ABRICOTS AU SIROP	

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