

Menu du Lundi 28 Avril au Mardi 29 Avril 2025

Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril
Céleri rave sauce rémoulade Champignons au tahini Taboulé (semoule HVE)	Salade de pommes de terre aux herbes Concombres sauce bulgare Radis , Beurre
Cordon bleu de dinde Colin MSC façon blanquette	Saucisse Catalane Bolognaise de lentilles verte
Purée de pommes de terre Carottes braisées	Courgettes aux oignons Macaronis
Laitage	Fromage
Fruit de saison Crème dessert à la vanille Salade de fruits du chef	Ile flottante du chef Fruit de saison Biscuit roulé du chef

Bon Appétit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 5 Mai au Mardi 6 Mai 2025

Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai
<p>Cervelas Fenouil au fromage blanc et vinaigre de cidre Carottes râpées , Vinaigrette au cumin</p>	<p>Salade composée (pâtes) Salade verte , Vinaigrette Émincé de chou chinois , Vinaigrette</p>
<p>Pasta party Bolognaise Bouchée de la mer au colin MSC</p>	<p>Falafels Quiche amandine à la courgettes et au brie</p>
<p>Spaghettis Petits pois aux oignons</p>	<p>Courgettes braisées Riz créole</p>
<p>Laitage</p>	<p>Fromage</p>
<p>Yaourt aux fruits Fruit de saison Part de barre bretonne</p>	<p>Fruit de saison Liégeois à la vanille Compote de pommes</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette Salade de pommes de terre aux herbes Radis , Beurre	Tomates , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes	Concombres , Vinaigrette Salade de haricots verts Charcuterie et condiments	Charcuterie et condiments Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Chou blanc râpé aux noix et emmental , Vinaigrette
Sauté de poulet au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Rôti de porc , Sauce aux herbes fraîches et ail Filet de hoki MSC et fruits de mer façon navarin	Oeufs brouillés aux fines herbes Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef	Marmite de colin MSC aux petits légumes Cordon bleu de dinde
Semoule HVE Brocolis aux oignons	Purée de pommes de terre Carottes braisées	Coquillettes HVE Ratatouille du chef	Fondue d'épinards à l'ail Riz pilaf
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Donut Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises	Salade de fruits du chef Yaourt aromatisé Crème dessert au caramel	Clafoutis aux abricots du chef Fruit de saison Compote de pommes	Compote de fruits du chef Fruit de saison Suisse fruité

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons Salade de perles de pâtes au surimi MSC , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette	Courgettes râpées , Vinaigrette Quinoa façon taboulé libanais Salade verte , Vinaigrette	Œuf dur mayonnaise Carottes râpées , Vinaigrette Tomates mozzarella , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Taboulé (semoule HVE)
Escalope de dinde , Sauce à la crème Filet de lieu MSC , Quartier de citron	Paëlla valencienne Omelette nature	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Langue de boeuf	Filet de colin MSC en croûte d'herbes Boulettes à l'agneau à l'indienne
Ratatouille du chef Boullgour	Riz créole Gratin de blettes béchamel	Semoule au beurre Haricots beurre persillés	Coquillettes HVE Demi courgette rôtie au four aux herbes
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Tarte au citron	Crème dessert à la vanille Fruit de saison Tarte au flan à la coco	Crumble pommes rhubarbes Fruit de saison Flan au chocolat	Fruit de saison Yaourt aux fruits Compote de pêches

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 26 Mai au Mardi 27 Mai 2025

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai
Betteraves , Vinaigrette Crêpe au fromage Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Tomates , Vinaigrette à la ciboulette Taboulé (semoule HVE) Champignons à la crème , Fromage blanc nature
Pilon de poulet texane Omelette aux oignons	Rôti de porc Filet de lieu MSC
Frites Petits pois aux oignons	Macaronis Haricots verts à l'étuvé
Laitage	Fromage
Fruit de saison Liégeois à la vanille Éclair au chocolat	Crème aux œufs du chef Fruit de saison Coupe de fraises , Fromage blanc nature

Bon Appétit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Melon Concombres , Vinaigrette à la ciboulette Salade mexicaine	Friand au fromage Salade verte , Vinaigrette Salade de blé et maïs , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes Pâté de campagne , Cornichons	Wrap au thon et crudités Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Rôti de dinde	Sauté de poulet thaï aux oignons Filet de hoki à la provençale	Escalope Viennoise Sauté de porc à la moutarde	Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille Beignets au poisson , Sauce tartare
Courgettes braisées Coquillettes HVE	Haricots beurre à l'ail Riz pilaf	Pommes de terre au four Petits pois aux oignons	Ratatouille du chef Semoule HVE
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Bâtonnet de glace au chocolat Fruit de saison Compote de pommes	Fruit de saison Yaourt aux fruits Abricots rôtis au miel	Biscuit roulé du chef , Crème pâtissière du chef Fruit de saison Liégeois à la vanille	Fruit de saison Ile flottante du chef Fromage blanc à la confiture de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
Melon Betteraves , Vinaigrette Salade de coquillettes, maïs, tomates et sauce cocktail	Concombres sauce bulgare Salade de haricots verts aux échalotes Cake aux olives	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Tomates au basilic , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette , Mimolette
Paupiette au veau façon marengo Colin MSC meunière	Courgettes à la provençale, crumbles aux amandes et parmesan AOP Cordon bleu de dinde	Calamars à la romaine , Sauce tartare Osso bucco de dinde
Frites Piperade	Tortis Tomates à la provençale	Carottes façon Vichy Riz pilaf
Laitage	Laitage	Fromage
Crème dessert praliné Fruit de saison Yaourt aux fruits	Tarte croisillon à l'abricot Fruit de saison Yaourt aromatisé	Semoule au lait du chef Fruit de saison Crème dessert à la vanille

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Croisière en méditerranée Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Melon Salade de lentilles , Vinaigrette Chou-fleur , Vinaigrette	Salade façon grecque à la feta AOP Charcuterie et condiments Pastèque	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Aubergines grillées à huile d'olive et vinaigre balsamique
Saucisse de Toulouse Gratiné de la mer au colin MSC	Falafels du chef sauce blanche Frittata aux poivrons et oignons	Moussaka Nuggets à la volaille	Poisson frais du moment Fish and chips de colin MSC
Haricots plats en persillade Coquillettes HVE	Pommes de terre persillées Tomates rôties	Riz de Camargue IGP pilaf Salade verte , Vinaigrette	Gratin de courgettes Frites
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Fruit de saison Ile flottante et crème anglaise Fromage blanc à la confiture de fraises	Yaourt aux fruits Fruit de saison Gaufre au sucre glace	Tiramisu express du chef Churros du chef Abricots frais	Smoothie bananes et fruits rouges Fruit de saison Mousse au chocolat du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Pastèque Concombres , Sauce au fromage blanc	Laitue aux noix , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette	Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Œuf dur , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette Friand au fromage
Omelette fromagère	Boulettes au bœuf	Émincé de dinde , Sauce curry coco	Calamars à la romaine
Tortis Carottes braisées	Écrasé de pommes de terre du chef Courgettes braisées	Frites Petits pois aux oignons	Coeur de blé Poêlée de courgettes et d'aubergines
Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
Fruit de saison Pêche rôtie et spéculoos			

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Salade de penne au thon et basilic Salade de pois chiches feta AOP coriandre Salade de haricots verts aux échalotes	Carottes râpées au citron Salade de riz , Vinaigrette Salade de maïs et radis , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Feuilleté du jardinier	Melon Concombres , Sauce Bulgare Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette	Entrée
Assiette kebab Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette	Croissant au jambon et fromage Lasagnes aux aubergines	Omelette nature Rôti de porc , Sauce barbecue	Pizza à la bolognaise Pizza margarita	Plat principal
Ratatouille du chef Frites	Salade verte	Coquillettes HVE Fondue d'épinards à l'ail	Salade verte	Plat principal
Laitage	Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Pastèque Yaourt aromatisé Donut	Bâtonnet de glace au chocolat Fruit de saison Compote de pommes	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Palet breton à la fraise et sa crème pâtissière	Rose des sables Fruit de saison Abricots au sirop	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 28 Avril au Mercredi 30 Avril 2025

Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril
Entrée	Entrée	Entrée
Quiche Lorraine du chef	Merguez	Pilon de poulet texane
Salade verte , Vinaigrette	Légumes couscous printanier Semoule HVE	Coquillettes HVE Brocolis à l'ail
Dessert	Dessert	

Bon
Appétit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Soir - INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE



Menu du Lundi 5 Mai au Mardi 6 Mai 2025

Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai
Salade de cœur de palmiers et avocats , Vinaigrette	Entrée
Poulet rôti	Pizza reine
Frites du chef (pommes de terre BIO)	Salade verte , Vinaigrette
Fromage	Laitage
Tarte Congolaise	Dessert



Bon
Appétit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menu du Lundi 12 Mai au Jeudi 15 Mai 2025

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai
Entrée	Samoussas aux légumes	Entrée	Entrée
Saucisse de Toulouse	Nuggets à la volaille	Lasagnes au bœuf aux courgettes	Tenders de poulet , Sauce barbecue
Carottes braisées Pommes de terre sautées	Riz créole Achards aux légumes	Salade verte	Potatoes au paprika Tomates rôties
Laitage			
Dessert	Rocher coco du chef	Dessert	Dessert

Bon Appétit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 19 Mai au Jeudi 22 Mai 2025

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai
Entrée	Entrée	Entrée	Salade grecque à la féta AOP
Rôti de porc , Sauce miel moutarde Filet de hoki MSC	Brandade de colin MSC	Pasta party Bolognaise	Gyros
Haricots verts Polenta crémeuse nature	Julienne de légumes à l'huile d'olive Écrasé de pommes de terre du chef	Spaghettis	Frites
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Dessert	Dessert	Dessert	Ile flottante sauce coco

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits bas carbone

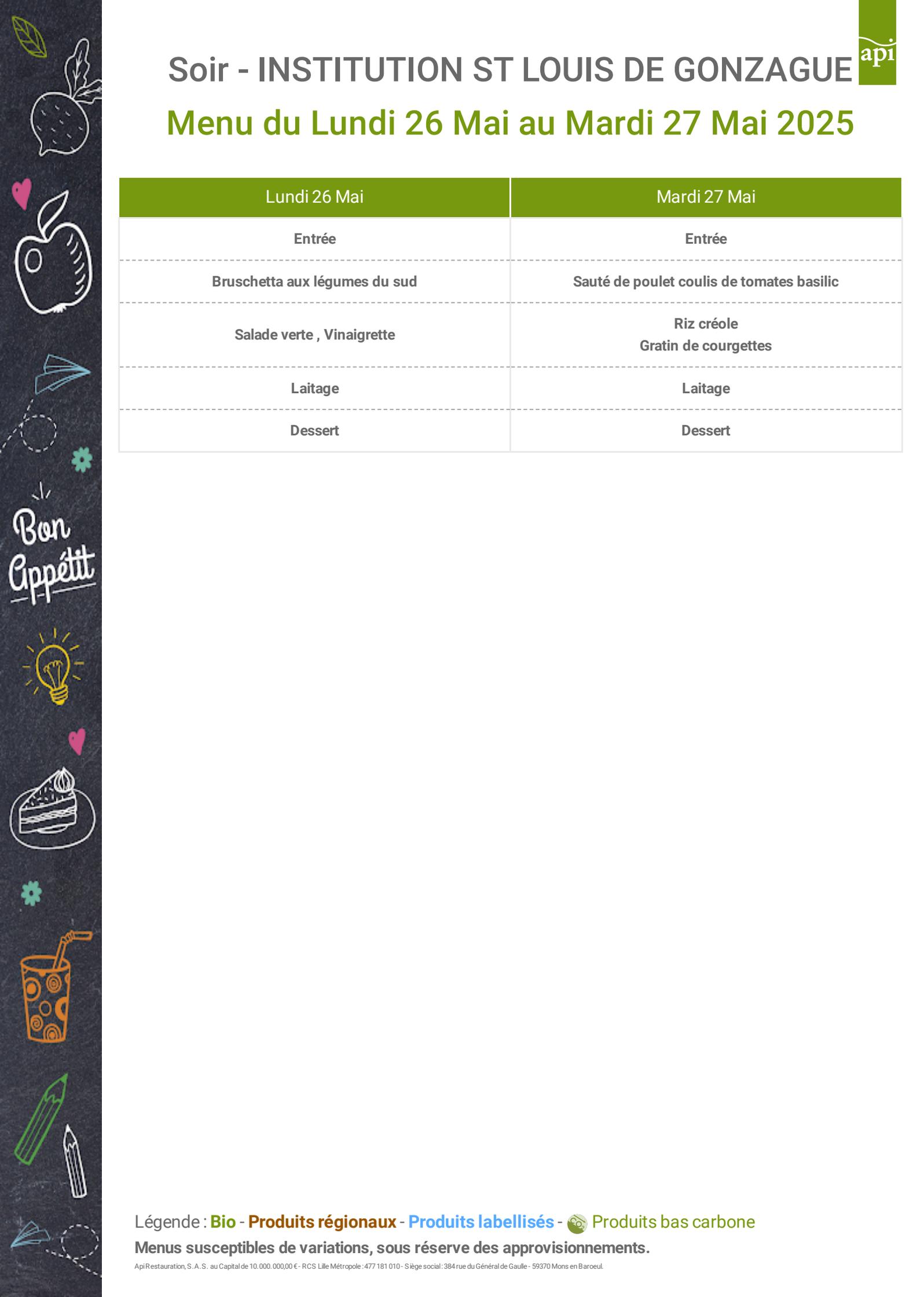
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Soir - INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE



Menu du Lundi 26 Mai au Mardi 27 Mai 2025

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai
Entrée	Entrée
Bruschetta aux légumes du sud	Sauté de poulet coulis de tomates basilic
Salade verte , Vinaigrette	Riz créole Gratin de courgettes
Laitage	Laitage
Dessert	Dessert



Bon
Appétit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Soir - INSTITUTION ST LOUIS DE GONZAGUE

Menu du Jeudi 12 Juin au Jeudi 12 Juin 2025

Jeudi 12 Juin

Laitage



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 30 Juin au Jeudi 3 Juillet 2025

Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet
Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
Quiche au fromage feuilletée	Chipolata grillée au thym	Pizza chèvre miel	Pilon de poulet froid , Sauce cocktail
Salade verte , Vinaigrette	Riz créole Poêlée de poivrons et courgettes	Salade verte , Vinaigrette	Salade de farfalles au pesto Carottes râpées , Vinaigrette
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Dessert	Dessert	Mousse au chocolat du chef	Dessert

Bon Appétit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.