

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

	lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	Repas végétarien jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
DÉJEUNER		MELON		FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE
		BETTERAVE VINAIGRETTE		SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE RUSSE (POMMES DE TERRE, MACÉDOINE, CORNICHONS, MAYONNAISE)
		OEUF DUR MAYONNAISE		TOMATE VINAIGRETTE	MÂCHE ET TOMATES
		NUGGETS À LA VOLAILLE		TORTILLA AUX POIVRONS	RÔTI DE DINDE JUS AUX HERBES
		DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME		DAHL DE LENTILLES VERTES BIO	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE
		FRITES		COURGETTES BRAISEES	TORTIS HVE
		PETITS POIS AUX OIGNONS		RIZ CREOLE	CAROTTES BRAISEES
		FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
		GLACE		TARTE AUX POMMES	YAOURT LOCAL
		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	DONUTS
		PECHE AU SIROP		SALADE DE FRUITS DU CHEF	COMPOTE POMME

			REPAS AMÉRICAIN
DÎNER	CAROTTE RAPEE AU CITRON	PASTÈQUE	COLESLAW
	SAUCISSE DE TOULOUSE	PIZZA REINE (GRANDE PORTION)	CHEESEBURGER
	PÂTES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	FRITES
	RATATOUILLE	-	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	FROMAGES	LAITAGES	LAITAGES
	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Repas végétarien

	lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
DÉJEUNER	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	TOMATE/MOZZA		PASTEQUE	TABOULE (SEMOULE HVE)
	TARTINADE DE HOUMOUS SUR TOAST	SALADE VERTE POIVRONS ET ARTICHAUTS		MADÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TARTINE FACON PIZZA		CÉLERI REMOULADE AU CURRY	CREPE AU FROMAGE
	SAUTE DE POULET LOCAL À L'ANANAS	SAUCE CARBONARA		PANÉ FROMAGER	POISSON MSC MEUNIÈRE
	COLIN D'ALASKA EN CROUTE	FILET DE LIEU MSC SAUCE AUX CÂPRES		CHILI D'ÉGRÉNÉ DE POIS, HARICOTS ROUGES ET POIVRONS	JAMBON BRAISÉ SAUCE BARBECUE
	COEUR DE BLÉ	PÂTES		RIZ PILAF	POELEE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE
	TOMATES RÔTIES	BROCOLIS AUX AMANDES		HARICOTS VERTS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT		GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
	YAOURT AROMATISÉ	BARRE BRETONNE		COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

		REPAS BRETAGNE		
DÎNER	MELON	CRÊPE SALÉE	MELON	SALADE FROMAGERE EMMENTAL
	JAMBON	STEAK HACHÉ	QUICHE LORRAINE	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE AUX HERBES & JUS ORIENTAL
	COQUILLETTES HVE GRATINÉES	FRITES	SALADE VERTE TOMATE MAÏS	SEMOULE AU BEURRE
	HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	-	PETITS POIS CAROTTES
	LAITAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES
	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Repas végétarien

	lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
DÉJEUNER	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	TOAST GRATINE A L'EMMENTAL		MELON	SALADE DE RIZ MAIS VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE
	CAROTTES A L'ORIENTALE	RADIS EMINCES A LA CREME DE MENTHE		HOUMOUS ET SES CROUTONS	HARICOTS BEURRE AU PERSIL
	OEUF DUR MAYONNAISE	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE		SALADE VERTE AU FROMAGE	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
	LOMO	PILON DE POULET LOCAL ROTI MARINE		TARTE AU FROMAGE	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE CURRY
	FILET DE HOKI MSC SAUCE CRÈME	FILET DE COLIN MSC ET SON QUARTIER DE CITRON		MERGUEZ VÉGÉ	FRICASSÉE DE MERLU MSC
	FRITES	RATATOUILLE		HARICOTS VERTS ÉTUVÉS	GRATIN DE CHOU FLEUR
	PETITS POIS AU JUS	RIZ PILAF		PÂTES HVE	SEMOULE HVE
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON		CRÈME AUX OEUFS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	PÂTES DE FRUITS		FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS LOCAL
	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	PANNA COTTA A LA FRAMBOISE		COMPOTE DE PÊCHE	PADO'OU

		REPAS GREC		
DÎNER	SURIMI MSC MAYONNAISE	SALADE GRECQUE (TOMATE CONCOMBRES FETA OIGNONS OLIVES NOIRES)	FRIAND AU FROMAGE	RADIS ROSE & BEURRE
	VIENNOISE DE DINDE	ASSIETTE KEBAB	CUISSE DE POULET	CROQUE MONSIEUR
	CAROTTES FAÇON VICHY	POMME DE TERRE ROTIE AU FOUR AUX HERBES	RIZ FACON PILAF	SALADE VERTE
	SPAGHETTIS	_	TOMATE ROTIE A L'AIL	-
	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGES	FROMAGES
	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

		Repas à option végétarienne		FÊTE DE LA GASTRONOMIE	
	lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
DÉJEUNER	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON		PÂTÉ EN CROÛTE	TARTINE PIZZA FAÇON MARGARITA
	COLESLAW	CRÊPE AU FROMAGE		SALADE VIGNERONNE	BATAVIA AUX CROUTONS
	ROSETTE ET CORNICHONS	OEUF DUR MAYONNAISE		PANNA COTTA SALÉ AU COULIS DE LÉGUMES	MOUSSE DE PETITS POIS AU FROMAGE FRAIS
	SAUCISSE LOCALE GRILLÉE	OMELETTE AU FROMAGE		HAUT DE CUISSE DE POULET FORESTIÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CREVETTES
	FOIES DE VOLAILLE	TAJINE DE DINDE AUX ABRICOTS		AILE DE RAIE MATELOTE	CHIPOLATAS LOCALES
	POMMES GRENAILLES	SEMOULE HVE ET SA SAUCE		POMMES DE TERRE GRENAILLES	BUTTERNUT RÔTI
	BROCOLI AUX OIGNONS	LÉGUMES TAJINE		POÊLÉE DE LÉGUMES	TORTIS HVE
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT		CRUMBLE À LA POIRE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON		GLACE	FRUIT DE SAISON
	ILE FLOTTANTE	COMPOTE DE POMME BANANE		FRUIT DE SAISON	SUISSE AUX FRUITS

		REPAS PIZZA PARTY		
DÎNER	TOMATES VINAIGRETTE	SALAMI ET CORNICHONS	RADIS ROSE ET BEURRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	CORDON BLEU	PIZZA 3 FROMAGES (grande portion)	SALADE DE PÂTES À LA STRASBOURGEOISE	PAUPIETTE
	PÂTES HVE	SALADE VERTE		RIZ PILAF
	COURGE RÔTIE	-		GRATIN DE COURGETTES
	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE	FROMAGES
	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Repas végétarien

	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
DÉJEUNER	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS		PAN CON TOMATES	CONCOMBRES SAUCE BULGARE
	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	WRAP AU THON ET CAROTTES		CELERI AUX POMMES	OEUFS DUR MAYONNAISE
	SALADE DE PERLES AU SURIMI MSC	SALADE VERTE FROMAGERE		SALADE COMPOSÉE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	SAUTE DE PORC LOCAL MIEL MOUTARDE	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE		PAELLA VÉGÉTARIENNE	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE
	FILET DE HOKI MSC SAUCE GINGEMBRE ET CITRON	POISSON PANÉ		OMELETTE NATURE	LOMO
	SEMOULE HVE	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS		PIPERADE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
	CAROTTES AUX OIGNONS	PÂTES HVE		RIZ	CHOU FLEUR RÔTI À L'AIL
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
	YAOURT LOCAL AROMATISE	FRUIT DE SAISON		BEIGNET AU CHOCOLAT	BATONNET GLACE
	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	POMME CUITE CARAMÉLISÉE	GAUFRE		COMPOTE DE POMME DU CHEF	SEMOULE AU LAIT

REPAS FETE FORAINE

DÎNER	SALADE DE POIS CHICHES	CHARCUTERIE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TOAST GRATINÉ A L'EMMENTAL
	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE	LASAGNES DU CHEF	HOT DOG	TAJINE DE BOULETTE A L'AGNEAU AUX ABRICOTS
	COURGETTES BRAISEES	SALADE VERTE	FRITES	SEMOULE HVE
	POMMES DE TERRE GRENAILLES	-	-	LEGUMES TAJINE
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE
	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Carande, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	Repas végétarien jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
DÉJEUNER	SAUCISSON A L'AIL	TABOULÉ (SEMOULE HVE)		PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE
	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE AIGRE DOUCE	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE		TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE
	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE		SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	JAMBON BLANC
	PILON DE POULET LOCAL ROTIE AUX HERBES ET SON JUS	SAUTE DE PORC LOCAL A LA TOMATE		COUSCOUS VÉGÉTARIEN	POISSON MEUNIERE
	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON	BEIGNET DE POISSON		PANÉ FROMAGER	ESCALOPE DE POULET LOCAL SAUCE CREME
	POMMES DE TERRE GRENAILLES	POELEE DE COURGETTES ET AUBERGINES		LÉGUMES COUSCOUS	GRATIN D'ÉPINARD
	TOMATES PROVENCALES	COEUR DE BLÉ		SEMOULE HVE	RIZ
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE		CAKE MARBRÉ DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	LIEGEOIS VANILLE	YAOURT AUX FRUITS		FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT AROMATISE LOCAL

			ITALIEN	
DÎNER	SALADE VERTE AUX NOIX	BETTERAVES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	PAUPIETTE AU VEAU	QUICHE FEUILLETEE AU FROMAGE	BOLOGNAISE	POULET LOCAL AUX HERBES
	RIZ CREOLE	SALADE VERTE	SPAGHETTIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	HARICOTS PLATS À L'AIL		-	-
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES
	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Carande, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

	Repas végétarien			OCTOBRE ROSE	
	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
DÉJEUNER	SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE	TABOULÉ		MOUSSE DE BETTERAVES	
	CREPE AU FROMAGE	CHOU BLANC AUX POMMES		OEUFS DURS SAUCE COCKTAIL	
	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS		SALADE DE POMMES DE TERRE VITELOTTE	
	SAUTÉ DE POULET	NUGGETS DE VOLAILLE		FILET DE POULET SAUCE AUX BAIES ROSES	
	BOLOGNAISE DE LENTILLES	OUILLADE ET TARTINE D'AÏOLI (proposée par notre chef David (Maintenon))		LASAGNES AU SAUMON	
	SPAGHETTIS	POMMES DE TERRE		PÂTES ROSES LOCALES	
	CAROTTES BRAISÉES	LÉGUMES OUILLADE (CAROTTES, CHOUX)		POÊLÉE DE CAROTTES DE COULEUR	
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE/LAITAGE	
	BEIGNET	FRUIT DE SAISON		GÂTEAU ROULÉ À LA FRAMBOISE	
	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL		FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	
	YAOURT AROMATISÉ	BANANE A LA CREME ANGLAISE		FRUIT DE SAISON	

MENUS ÉCO-RESPONSABLE

		REPAS STREET FOOD		
DÎNER	COLESLAW	SALADE VERTE VINAIGRETTE	ROSETTE	THON MAYONNAISE
	TARTIFLETTE	CHEESEBURGER	CARBONARA A LA DINDE	OMELETTE AUX HERBES
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	FRITES	TORTIS HVE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
		-	EPINARDS A LA CREME	POMMES DE TERRE PERSILLÉES
	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE	FROMAGES
	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana , 11610 Pennautier