

# Ensemble scolaire Saint André

## Collège



**Produit LOCAL**



**Pâtisserie du Chef**



**Chronique culinaire**

*Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur*

SEMAINE 9 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
<b>Déjeuner</b>		Menu végétarien		
<b>Entrées au choix</b>	Betteraves rouges vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Concombres à la bulgare	Salade coleslaw
	Salade verte et maïs vinaigrette	Saucisson & Cornichons	Sardines & beurre	Tomate vinaigrette
<b>Plats au choix</b>	Chipolatas	Couscous végétarien	Rôti de dinde sauce crème	Colin à la sauce créole
	Hoki sauce aux herbes	Poisson meunière	Œufs dur béchamel gratinés	Normandin de veau
<b>Accompagnements</b>	Purée de pommes de terre	Semoule	Poêlée de légumes frais (carottes & poireaux)	Pâtes
	Petits légumes sautés	Légumes couscous	Frites	Gratin de chou fleur de la Cheffe
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Edam	Bûchette de chèvre	Gouda	Tomme blanche
	Laitage nature	Petit suisse	Laitage nature	Fromage blanc nature
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison	Compote de pommes	Tarte ganache aux 2 chocolats	Glace
	Poire au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit 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 chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux 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

# Ensemble scolaire Saint André

## Collège

*Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur*

SEMAINE 10 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
	Menu VERT		Férié	Férié
<b>Entrées au choix</b>	Salade de concombres et olives vertes Salade verte & carottes vinaigrette	Salade coleslaw Champignons à la grec		
<b>Plats au choix</b>	Filet de poisson sauce basilic Sauté de porc au miel	Cuisse de poulet rôti Steack haché		
<b>Accompagnements</b>	Pâtes au pesto Poêlée de légumes de la Cheffe	Frites Haricots verts au beurre		
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Bleu Laitage nature	St Nectaire Fromage blanc		
<b>Desserts au choix</b>	Salade de kiwi Fruit de saison	Lait aromatisé ou aux fruits Fruit 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 chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux 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

# *Ensemble scolaire Saint André*

## *Collège*

*Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur*

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
<b>Déjeuner</b>		<b>Menu ROUGE</b>	<b>Menu végétarien</b>	<b>Menu jungle</b>
<b>Entrées au choix</b>	Crêpe au fromage Avocat vinaigrette	Salade de tomates Radis roses & beurre	Salade de maïs Salade de pâtes	Serpentin à la saucisse Salade du pré
<b>Plats au choix</b>	Emincé de Bœuf Aiguillettes de dinde aux pommes	Pizza régina Pizza au thon	Quiche aux légumes Merlu	Le roi de la mare et sa sauce verte Filet de poisson du jour
<b>Accompagnements</b>	Carottes fraîches cuisinées  P. de terre vapeur	Salade verte Blé	Fenouil braisé Semoule	Petits pois aux oignons Riz safrané
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Comté Laitage nature	Edam Laitage nature	Camembert Petit suisse	Carré ligueil Yaourt nature
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison Crème au chocolat	Pastèque Compote pomme fraise	Liégeois chocolat Fruit de saison	Gâteau zébré Salade de fruits exotiques

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux 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

# *Ensemble scolaire Saint André*

## *Collège*

*Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur*

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
<b>Déjeuner</b>	Férié			
<b>Entrées au choix</b>		Taboulé	Salade de pomme de terre	Pâté de foie - Cornichons
		Céleri rémoulade	Tourte aux carottes locales et lard	Concombres vinaigrette
<b>Plats au choix</b>		Joue de bœuf à la Provençale	Sauté de volaille sauce aux champignons	Colin sauce Méditerranée
		Carbonara de dinde	Omelette nature	Jambon blanc
<b>Accompagnements</b>		Carottes braisées	Gratin dauphinois (pomme de terre Locale)	Epinards à la crème
		Blé	Duo de chou fleur et brocolis	Riz blanc
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>		Brie	Brie	Cantal
		Fromage blanc nature	Laitage nature	Petit Suisse nature
<b>Desserts au choix</b>		Fruit de saison	Gâteau du chef	Flan nappé caramel
		Poire au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux 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

# Ensemble scolaire Saint André

## Collège

*Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur*

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
<b>Déjeuner</b>		<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu ORANGE</b>
<b>Entrées au choix</b>	Carottes râpées vinaigrette  Œuf dur mayonnaise	Friand au fromage  Pamplemousse au sucre	Concombres à la bulgare  Salade verte	Melon  Muffin Basque
<b>Plats au choix</b>	Emincé de dinde au curry  Jambon blanc	Courgette farcie végétarienne  Filet de lieu sauce citron	Emincé de bœuf au paprika doux  Poisson meunière	Lasagnes au saumon  Sauté de porc à l'ananas
<b>Accompagnements</b>	Frites  Petits pois nature	Ratatouille fraîche de la Cheffe  Boulgour	Haricots beurre nature  Purée de pommes de terre	Riz   Carottes braisées
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage  Laitage nature	Yaourt nature  Tartare à l'ail	Tomme noire  Laitage nature	Mimolette  Petit Suisse nature
<b>Desserts au choix</b>	Cocktail de fruits  Fruit de saison	Crème chocolat  Fruit de saison	Tarte poires & pain d'épices  Fruit de saison	 Pêche  Glace

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux 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

# Ensemble scolaire Saint André

## Collège

*Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur*

SEMAINE 4 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
<b>Déjeuner</b>			<b>Menu végétarien</b>	
<b>Entrées au choix</b>	Pastèque	Melon	Salade coleslaw	Tomates vinaigrette
	Salade piémontaise	Salade de crudités	Œuf dur macédoine	Céleri mayonnaise
<b>Plats au choix</b>	Jambon blanc	Hot-dog	Moussaka végétarienne	Filet de poisson
	Omelette de la Cheffe	Patata Gitana	Sauté de poulet aux champignons	Sauté de porc à l'Indienne
<b>Accompagnements</b>	Papillons	Frites	Blé	Epinards à la crème
	Gratin de blettes	Duo de haricots persillés	Les 3 choux frais de la Cheffe	Riz safrané
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Emmental	Fromage	Gouda	Fromage blanc nature
	Petit Suisse nature	Laitage nature	Laitage nature	Mimolette
<b>Desserts au choix</b>	Crème caramel	Fruit de saison	 Fruit de saison	Gaufre au sucre glace
	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Compote pommes/fraises	Fruit 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 chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux 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

# *Ensemble scolaire Saint André*

## *Collège*

*Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur*

SEMAINE 5 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
<b>Déjeuner</b>		<b>Menu végétarien</b>		
<b>Entrées au choix</b>	Nems au poulet	Concombres vinaigrette	Melon	Salade de torsettes & olives noires
	Salade verte	Maquereaux	Crêpe au fromage	Salade de maïs
<b>Plats au choix</b>	Steak haché	Lasagnes végétariennes	Sauté de veau à l'abricot	Poisson pané
	Filet de hoki sauce aigre douce	Emincé de volaille à la crème	Poulet rôti	Boulettes de bœuf tomates
<b>Accompagnements</b>	Petits légumes	Pâtes	Semoule	Petits pois aux oignons
	Riz basmati	Courgettes sautées	Brunoise de légumes	P. de terre en purée
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Emmental	Coulommiers	Brie	Samos
	Laitage nature	Laitage nature	Fromage blanc nature	Laitage nature
<b>Desserts au choix</b>	Pastèque	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison
	Fruit de saison	Compote de poire	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux 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

# Ensemble scolaire Saint André

## Collège

*Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur*

SEMAINE 6 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
<b>Déjeuner</b>		<b>Menu végétarien</b>		
<b>Entrées au choix</b>	Salade verte au maïs	Chou blanc sauce sucrée	Quiche parfum d'été	Tomate & Mozzarella
	Pastèque	Melon	Salade verte	Concombres Bulgare
<b>Plats au choix</b>	Steak haché	Penne aux pois chiches & curcuma	Rôti de boeuf froid	Filet de colin au citron
	Filet de poisson	Hoki sauce estragon	Paupiette de la mer	Emincé de dinde au cidre
<b>Accompagnements</b>	P. de terre Frites	Penne	 Carottes fraîches	Brocolis à l'ail
	haricots vert persillés	Epinards	Blé	Riz
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Laitage nature	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Laitage nature
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Salade de fruits frais	Fruit de saison
	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail 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 chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux 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



# *Ensemble scolaire Saint André*

## *Collège*

*Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur*

<b>SEMAINE 6 DU PLAN ALIMENTAIRE</b>	<b>lundi 28 juin</b>	<b>mardi 29 juin</b>	<b>jeudi 01 juillet</b>	<b>vendredi 02 juillet</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Menus selon stocks	Menus selon stocks	Menus selon stocks	Menus selon stocks
<b>Plats au choix</b>				
<b>Accompagnements</b>				
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>				
<b>Desserts au choix</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 chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux 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

# *Ensemble scolaire Saint André*

## *Collège*

*Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur*

SEMAINE 6 DU PLAN ALIMENTAIRE	<b>lundi 05 juillet</b>	<b>mardi 06 juillet</b>	<b>jeudi 08 juillet</b>	<b>vendredi 09 juillet</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Menus selon stocks	Fermé	Fermé	Fermé
<b>Plats au choix</b>				
<b>Accompagnements</b>				
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>				
<b>Desserts au choix</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 chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux 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