



# Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

## Ensemble scolaire St André

### Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

| Repas végétarien                  |                                    |                           |                                  |                    |
|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|--------------------|
| lundi 09 mai                      |                                    | mardi 10 mai              | jeudi 12 mai                     | vendredi 13 mai    |
| fêtons les Pacôme                 |                                    | fêtons les Solange        |                                  | fêtons les Achille |
| SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS     | RILLETTES DE POISSON MSC AU CITRON | CHOU BLANC BIO AU CURRY   | FEUILLETE AU FROMAGE             |                    |
| SALADE DE RIZ BIO                 | AVOCAT VINAIGRETTE                 | BETTERAVE BIO VINAIGRETTE | CHAMPIGNONS BIO AU FROMAGE BLANC |                    |
| PENNE BIO POIS CHICHES AU CURCUMA | SAUTE DE VEAU MARENGO              | JAMBON GRILLE             | PECHE DU JOUR                    |                    |
| BOLOGNAISE VEGETARIENNE           | BLANQUETTE DE POISSON              | TARTE AU BROCOLIS         | CORDON BLEU                      |                    |
| PENNE BIO                         | HARICOTS VERTS BIO                 | PUREE DE POMMES DE TERRE  | EPINARDS BIO A LA CREME          |                    |
| POELEE MEXICAINE                  | RIZ BIO                            | COURGETTES ROTIES         | COEUR DE BLE BIO                 |                    |
| FROMAGE A LA COUPE                | FROMAGE A LA COUPE IGP             | FROMAGE A LA COUPE        | FROMAGE A LA COUPE               |                    |
| YAOURT BIO AUX FRUITS             | GÂTEAU AU CHOCOLAT                 | FRUIT DE SAISON BIO       | FRUIT DE SAISON HVE              |                    |
| FRUIT DE SAISON                   | FRUIT DE SAISON BIO                | PETITS SUISSES FRUITES    | YAOURT BIO                       |                    |

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23

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



# Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

## Ensemble scolaire St André

### Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

| Menu 1 des élèves de CM1                            | Menu 2 des élèves de CM1  | Menu 3 des élèves de CM1                          | Menu 4 des élèves de CM1                       |
|---|---|---|--|
| <b>lundi 16 mai</b><br>fêtons les Honoré            | <b>mardi 17 mai</b><br>fêtons les Pascal                                | <b>jeudi 19 mai</b><br>fêtons les Yves            | <b>vendredi 20 mai</b><br>fêtons les Bernardin |
| CAROTTES BIO RAPEES (ZOOTOPIE)                      | SALADE COMPOSEE TOMATE, MAIS, COEUR DE PALMIER, CONCOMBRES (POCAHONTAS) | SOUPE AU POTIRON (CENDRILLON)                     | PAMPLEMOUSSE (LE LIVRE DE LA JUNGLE)           |
| OEUF DUR MAYONNAISE (REINE DES NEIGES)              | SARDINES A LA TOMATE ET SALADE VERTE (NEMO)                             | SALADE D'ARTICHAUT VINAIGRETTE                    | SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE    |
| SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE (LA BELLE ET LE CLOCHARD) | ESCALOPE DE POULET  | GRATIN DE CHOU-FLEUR AU JAMBON (REINE DES NEIGES) | SAUMON MSC LAQUE AU MIEL                       |
| TORTILLA  | POISSON DU JOUR   | MIJOTE DE BOEUF AUX OIGNONS                       | SAUTE DE DINDE BLEU BLANC COEUR                |
| COURGETTES BIO                                      | RIZ BIO   | BLE BIO   | SEMOULE BIO                                    |
| SPAGHETTIS BIO                                      | RATATOUILLE (RATATOUILLE)   | BROCOLIS  | FONDUE DE POIREAUX BIO                         |
| FROMAGE A LA COUPE AOP                              | FROMAGE A LA COUPE  | FROMAGE A LA COUPE                                | FROMAGE A LA COUPE                             |
| FRUIT DE SAISON HVE                                 | GAUFRE AU MIEL (WINNIE L'OURSON)  | FRUIT DE SAISON BIO                               | TARTE AUX POMMES (BLANCHE NEIGE)               |
| COMPOTE POMME BANANE (LE ROI LION)                  | FRUIT DE SAISON BIO   | BISCUIT & YAOURT (ALICE AU PAYS DES MERVEILLES)   | SALADE DE FRUITS BIO                           |

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des 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



# Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

## Ensemble scolaire St André

### Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



#### Ascension

| lundi 23 mai                        | mardi 24 mai                     | jeudi 26 mai        | vendredi 27 mai     |
|-------------------------------------|----------------------------------|---------------------|---------------------|
| fêtons les Didier                   | fêtons les Donatien              | fêtons les Bérenger | fêtons les Augustin |
| TARTE A LA PROVENCALE               | CAROTTES RAPEES AU FROMAGE BLANC | <b>FERIE</b>        | <b>PONT</b>         |
| POMELOS                             | SALADE COMPOSEE DU CHEF          |                     |                     |
| POULET BLEU BLANC COEUR ROTI        | NUGGET'S DE POISSON              |                     |                     |
| POISSON DU JOUR MSC                 | ROTI DE BOEUF                    |                     |                     |
| BOULGOUR BIO                        | FRITES                           |                     |                     |
| POEELE MERIDONIALE                  | POEELE ITALIENNE BIO             |                     |                     |
| FROMAGE A LA COUPE BIO              | FROMAGE A LA COUPE               |                     |                     |
| FRUIT DE SAISON BIO                 | YAOURT BIO                       |                     |                     |
| ANANAS GLOBAL GAP ROTI A LA VANILLE | FRUIT DE SAISON BIO              |                     |                     |

api

75g

COMPTER

PESER

PREPARER

SAVOUER

Bon appétit!

23

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

## Ensemble scolaire St André

### Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

| Repas Végétarien                 | lundi 30 mai      | mardi 31 mai                        | jeudi 02 juin             | vendredi 03 juin                      |
|----------------------------------|-------------------|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
|                                  | fêtons les Jeanne | fêtons les Lise                     | fêtons les Blandine       | fêtons les Kévin                      |
| RADIS BIO AU BEURRE              |                   | SALADE DE BLE                       | QUICHE AUX POIVRONS       | SALADE VERTE BIO FROMAGERE            |
| PASTEQUE                         |                   | EMINCE DE FENOUIL AU FROMAGE BLANC  | CAROTTES BIO RAPEES       | RILLETTES DE PORC                     |
| PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES |                   | BOULETTES DE BOEUF A LA NAPOLITAINE | SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES | MEUNIERE DE POISSON MSC SAUCE TARTARE |
| TOFU A LA TOMATE                 |                   | SAUMON MSC GRATINE                  | POISSON MSC DU JOUR       | JAMBON LABEL ROUGE                    |
| PENNE BIO                        |                   | AUBERGINES GRILLEES                 | HARICOTS VERTS A L'AIL    | POMMES DE TERRE FONDANTES             |
| JULIENNE DE LEGUMES              |                   | SEMOULE BIO                         | PUREE DE PATATE DOUCE     | TOMATE ROTIE PROVENCALE               |
| FROMAGE A LA COUPE               |                   | FROMAGE A LA COUPE AOP              | FROMAGE A LA COUPE        | FROMAGE A LA COUPE BIO                |
| FRUIT DE SAISON HVE              |                   | ANANAS GLOBAL GAP                   | FROMAGE BLANC AUX FRUITS  | SMOOTHIE DU CHEF (FRUITS BIO)         |
| SEMOULE AU LAIT                  |                   | DONUT'S                             | FRUIT DE SAISON BIO       | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON BIO     |

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

COMPTER

75g

PESER

PREPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23



# Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

## Ensemble scolaire St André

### Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

#### Lundi de Pentecôte

lundi 06 juin

fêtons les Claude

**FERIE**

mardi 07 juin

fêtons les Gilbert

BETTERAVE BIO VINAIGRETTE

CELERI BIO A LA MIMOLETTE

COLOMBO DE PORC A L'ANANAS

BEIGNETS DE POISSON SAUCE COCKTAIL

BOULGHOUR BIO

RATATOUILLE BIO

FROMAGE A LA COUPE

CREME DESSERT

FRUIT DE SAISON HVE

#### Menu Végétarien

jeudi 09 juin

fêtons les Diane

CONCOMBRES BIO A LA BULGARE

MACEDOINE MAYONNAISE

CHILI SIN CARNE

TOFU A LA THAI

CAROTTES BIO CONFITES

RIZ BIO

FROMAGE A LA COUPE

CAKE (RECETTE DU CHEF) AU CITRON BIO

FRUIT DE SAISON BIO

vendredi 10 juin

fêtons les Landry

TABOULE

CHOU FLEUR SAUCE AU YAOURT

CASSOLETTE DE POISSON MSC

CUISSE DE POULET BLEU BLANC COEUR ROTIE

PETITS POIS BIO ET CAROTTES

PATES BIO

FROMAGE A LA COUPE

FRUIT DE SAISON BIO

LIEGEOIS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





# Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

## Ensemble scolaire St André

### Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

#### Repas Végétarien

| lundi 13 juin                                 | mardi 14 juin                        | jeudi 16 juin            | vendredi 17 juin                |
|---|--------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| fêtons les Antoine                            | fêtons les Elisée                    | fêtons les Jean-François | fêtons les Hervé                |
| SAUCISSON A L'AIL                             | MELON                                | MOUSSE DE BETTERAVES     | SALADE DE POMMES DE TERRE       |
| TARTARE DE COURGETTES BIO                     | CAROTTES BIO RAPEES                  | PASTEQUE                 | CELERI BIO RAPE                 |
| EMINCE DE DINDE BLEU BLANC COEUR A L'ESTRAGON | SAUTE DE BOEUF AU JUS LIÉ            | CARBONARA DE LEGUMES     | FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA |
| FILET DE POISSON MSC                          | FILET DE POISSON MSC                 | FRITTATA                 | CHIPOLATAS                      |
| SEMOULE BIO                                   | PUREE DE POMMES DE TERRE HVE DU CHEF | TORTI BIO                | FONDUE D'AUBERGINES BIO         |
| POEELE DE POIVRONS BIO                        | POEELE DE LEGUMES BIO                | COURGETTES BIO           | RIZ BIO                         |
| FROMAGE A LA COUPE                            | FROMAGE A LA COUPE                   | FROMAGE A LA COUPE AOP   | FROMAGE A LA COUPE              |
| FRUIT DE SAISON BIO                           | FROMAGE BLANC                        | GLACE                    | FRUIT DE SAISON BIO             |
| FLAN NAPPE CARAMEL                            | FRUIT DE SAISON                      | FRUIT DE SAISON BIO      | SALADE DE FRUITS                |

api

75g

COMPTER

PESER

PREPARER

SAVOUER

Bon appétit!

23

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

## Ensemble scolaire St André

### Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

| Repas végétarien      |  |                            |  |                         |  |                           |  |
|-----------------------|--|----------------------------|--|-------------------------|--|---------------------------|--|
| lundi 20 juin         |  | mardi 21 juin              |  | jeudi 23 juin           |  | vendredi 24 juin          |  |
| fêtons les Silvère    |  | fêtons les Louis           |  | fêtons les Audrey       |  | fêtons les Jean-Baptiste  |  |
| SALADE DE TOMATES BIO |  | RILLETES DE POISSON MSC    |  | PASTEQUE                |  | SALADE DU CHEF            |  |
| MELON                 |  | CONCOMBRES RAPES           |  | CHOU BLANC BIO AU CURRY |  | BETTERAVE BIO VINAIGRETTE |  |
| COUSCOUS VEGETARIEN   |  | SAUTE DE VEAU              |  | HAMBURGER DU CHEF       |  | PECHE DU JOUR             |  |
| OMELETTE AU FROMAGE   |  | CARBONARA DE LA MER        |  | FISH BURGER             |  | ESCALOPE DE VOLAILLE      |  |
| SEMOULE BIO           |  | HARICOTS VERTS BIO         |  | FRITES HVE              |  | CHOU FLEUR BIO            |  |
| RATATOUILLE BIO       |  | PATES BIO                  |  | SALADE VERTE BIO        |  | COEUR DE BLE              |  |
| FROMAGE A LA COUPE    |  | FROMAGE A LA COUPE IGP     |  | FROMAGE A LA COUPE      |  | FROMAGE A LA COUPE        |  |
| YAOURT LOCAL          |  | TARTE AUX FRUITS DE SAISON |  | FRUIT DE SAISON BIO     |  | FRUIT DE SAISON HVE       |  |
| FRUIT DE SAISON BIO   |  | FRUIT DE SAISON BIO        |  | PETITS SUISSES          |  | YAOURT BIO                |  |

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

COMPTER

75g

PESER

PREPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23



# Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

## Ensemble scolaire St André

### Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

|   | Repas végétarien           |                             |                          |  |
|---|----------------------------|-----------------------------|--------------------------|--|
| lundi 27 juin                           | mardi 28 juin              | jeudi 30 juin               | vendredi 01 juillet      |  |
| fêtons les Fernand                      | fêtons les Irénée          | fêtons les Martial          | fêtons les Thierry       |  |
| LENTILLES VINAIGRETTE                   | SALADE VERTE BIO           | SAUCISSON SEC ET CONDIMENTS | CELERI BIO REMOULADE     |  |
| PASTEQUE                                | TOMATE BIO VINAIGRETTE     | MELON                       | COLESLAW BIO             |  |
| SAUTE DE DINDE COLOMBO AUX POMMES FRUIT | PIZZA VEGETARIENNE DU CHEF | MIJOTE DE BOEUF AUX OIGNONS | CALAMARS A LA ROMAINE    |  |
| OMELETTE AUX FINES HERBES               | HACHE VEGETARIEN           | FILET DE POISSON MSC        | SAUTE DE PORC AUX HERBES |  |
| POEELE DE LEGUMES                       | SALADE VERTE BIO           | POMMES DE TERRE SARLADAISE  | SEMOULE BIO              |  |
| RIZ BIO                                 | BOULGOUR BIO               | PIPERADE                    | EPINARDS BIO A LA CREME  |  |
| FROMAGE A LA COUPE AOP                  | FROMAGE A LA COUPE         | FROMAGE A LA COUPE          | FROMAGE A LA COUPE       |  |
| FRUIT DE SAISON HVE                     | GLACE                      | FRUIT DE SAISON BIO         | TARTE FINE AUX POMMES    |  |
| LIEGEOIS                                | FRUIT DE SAISON BIO        | RIZ AU LAIT                 | SALADE DE FRUITS BIO     |  |

api

COMPTER

75g

PESER

PREPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





# Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

## Ensemble scolaire St André

### Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

| Repas végétarien         |   |                  |                          |
|--------------------------|---|------------------|--------------------------|
| lundi 04 juillet         | mardi 05 juillet                              | jeudi 07 juillet | vendredi 08 juillet      |
| fêtons les Elisabeth     | fêtons les Antoine                            | fêtons les Raoul | fêtons les Thibault      |
| PASTEQUE                 | CHARCUTERIE                                   | MENU             | <b>BONNES VACANCES !</b> |
| FRIAND                   | CAROTTES BIO RAPEES<br>VINAIGRETTE A L'ORANGE |                  |                          |
| DALH DE LENTILLES CORAIL | POULET BLEU BLANC COEUR<br>ROTI               | DU               |                          |
| OEUFS A LA TOMATE        | FILET DE POISSON MSC                          |                  |                          |
| PATES BIO                | POTATOES                                      |                  |                          |
| PETITS LEGUMES           | POEELE MERIDONIALE                            |                  |                          |
| FROMAGE A LA COUPE       | FROMAGE A LA COUPE                            |                  |                          |
| YAOURT AROMATISE         | FRUIT DE SAISON HVE                           | CHEF             |                          |
| FRUIT DE SAISON BIO      | CREME DESSERT                                 |                  |                          |

api

75g

COMPTER

PESER

PREPARER

SAVOUER

Bon appétit!

23

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directeur 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