














# Menus MARS-AVRIL 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 07 mars		mardi 08 mars		jeudi 10 mars		vendredi 11 mars	
fêtons les Félicité		fêtons les Jean de Dieu		fêtons les Vivien		fêtons les Rosine	
SALADE BIO FROMAGERE		SALADE D'HARICOTS VERTS PERSILLES		BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		SALADE DE PATES	
COLESLAW BIO		CELERI BIO A LA MIMOLETTE		OEUF DUR MAYONNAISE		VELOUTE DE SAISON	
COTE DE PORC A LA MOUTARDE		BOULETTES VEGETARIENNES		BOEUF FACON BOURGUIGNON		POISSON MEUNIERE MSC	
CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE		TORTILLAS AUX FINES HERBES		FILET DE LIEU MSC AU CITRON		CHIPOLATA LABEL ROUGE	
RIZ BIO		SEMOULE BIO		POEELE DE BROCOLIS BIO		HARICOTS VERTS BIO	
FONDUE DE POIREAUX		CAROTTES BIO		COQUILLETES BIO		PUREE DU CHEF	
FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE	
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (POMME, POIRE HVE)		GÂTEAU AUX POMMES		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO)		YAOURT BIO AROMATISE	
BANANE BIO SAUCE CHOCOLAT		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (POMME, POIRE HVE)		COCKTAIL DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MARS-AVRIL 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 14 mars		mardi 15 mars		jeudi 17 mars		vendredi 18 mars	
fêtons les Mathilde		fêtons les Louise		fêtons les Patrick		fêtons les Cyrille	
PATE DE CAMPAGNE		RADIS ROSE & BEURRE		POIREAUX VINAIGRETTE		SALADE PIEMONTAISE	
SALADE VERTE BIO		NAVETS RAPES BIO AU CITRON		GUACAMOLE & TORTILLA		CREPE AU FROMAGE	
MIJOTE DE DINDE BBC A L'ESTRAGON		SAUTE DE BOEUF A L'ESTRAGON		BOLOGNAISE DE LEGUMES		FILET DE LIEU MSC SAUCE CIBOULETTE	
FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE SAFRANEE		OMELETTE AU FROMAGE		CARBONARA DE LEGUMES		SAUTE DE PORC BBC AU CURRY	
PETITS POIS BIO		POMMES RISSOLEES		PENNE BIO		CAROTTES BIO BRAISEES	
SPAGHETTI BIO		EPINARDS BIO		BROCOLIS		RIZ BIO	
FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE AOP		FROMAGE A LA COUPE	
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO)		YAOURT LOCAL		QUATRE QUART DU CHEF		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO)	
FROMAGE BLANC AROMATISE		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO)		COMPOTE POMME RHUBARBE	



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

Conception C&A




# Menus MARS-AVRIL 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 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
fêtons les Clémence	fêtons les Léa	fêtons les Catherine	fêtons les Annonciation
CAROTTES BIO RAPEES AUX RAISINS 	OEUF DUR MAYONNAISE	ASSIETTE DE CRUDITES DE SAISON BIO 	PIZZA A LA TOMATE
LENTILLES VINAIGRETTE	RADIS NOIR RAPE AU MIEL & 4 EPICES	CELERI BIO RAPE 	BETTERAVE BIO MIMOSA 
COUSCOUS VEGETARIEN	SAUTE DE VEAU MARENGO	CUISSE DE POULET ROTIE	PECHE DU JOUR
HACHE VEGETARIEN	QUICHE OCEANE	ROTI DE PORC	BOULETTES DE VEAU
SEMOULE BIO 	ENDIVES BRAISEES BIO 	FRITES	CHOU FLEUR BIO 
LEGUMES COUSCOUS	PENNE BIO 	SALSIFIS A LA TOMATE	TORTIS BIO 
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE IGP 	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
PETIT SUISSE AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO) 	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (POMME, POIRE HVE) 
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO) 	CAKE AUX FRUITS DU CHEF	YAOURT AROMATISE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

Conception ©




# Menus MARS-AVRIL 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 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys	fêtons les Benjamin	fêtons les Hugues
SALADE DE RIZ BIO 	SALADE VERTE BIO 	SAUCISSON A L'AIL	CAROTTES BIO RAPEES 
RADIS AU BEURRE	FEUILLETE AU FROMAGE	CELERI BIO REMOULADE 	SALADE DE PATES BIO 
CUISSE DE POULET ROTIE	CHILI SIN CARNE	EMINCE DE BOEUF AUX EPICES LEGERES	VOL AU VENT DE LA MER (POISSON MSC) 
POISSON DU JOUR	OMELETTE AU FROMAGE	POISSON MSC DU JOUR 	EMINCE DE PORC BBC AUX OIGNONS 
POEELE CHAMPETRE BIO 	RIZ BIO 	POMMES DE TERRE SAUTEES	GRATIN DE CHOU-FLEUR
COQUILLETES BIO 	LEGUMES CHILI	HARICOTS VERTS BIO 	RIZ BIO 
FROMAGE A LA COUPE AOP 	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (POMME, POIRE HVE) 	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO) 	TARTE AU CITRON
CREME DESSERT PRALINE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO) 	CREME AUX OEUFS DU CHEF	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



api

Conception ©






















# Menus MARS-AVRIL 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 04 avril		mardi 05 avril		jeudi 07 avril		vendredi 08 avril	
fêtons les Isidore		fêtons les Irène		fêtons les Jean Baptiste		fêtons les Julie	
QUICHE LORRAINE		CAROTTES RAPEES AU FROMAGE BLANC		RADIS ROSES BIO 		HARICOTS BEURRE BIO 	
SALADE D'ENDIVES		SALADE DE POMMES DE TERRE		SALADE D'AGRUMES		SALADE FRISEE AUX LARDONS & CROUTONS	
POULET BBC AUX HERBES 		SAUTE DE BOEUF AU PAIN D'EPICES		LASAGNES DE LEGUMES		BLANQUETTE DE POISSON MSC 	
FILET DE COLIN MSC SAUCE AIGRE DOUCE 		CARBONARA DE POISSON		FRITTATA		ESCALOPE DE VOLAILLE BBC 	
POEELE DE LEGUMES		PENNE BIO 		SALADE VERTE BIO 		BOULGOUR BIO 	
FRITES		NAVETS BIO 		COQUILLETES BIO 		POEELE DE BROCOLIS BIO 	
FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE	
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO) 		YAOURT AROMATISE		LIEGEOIS SAVEUR VANILLE		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO) 	
ANANAS ROTI GLOBAL GAP 		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO) 		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (POMME, POIRE HVE) 		BANANE BIO ROTIE AU CHOCOLAT 	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
















# Menus MARS-AVRIL 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 			Vendredi Saint	
lundi 11 avril	mardi 12 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril	
fêtons les Stanislas	fêtons les Jules	fêtons les Maxime	fêtons les Paterne	
COLESLAW BIO 	EMINCE DE CHAMPIGNONS A L'HUILE D'OLIVE & JUS DE CITRON	CREPE AU FROMAGE		
TSATSIKI DE CONCOMBRES BIO 	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC		
PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES	HACHIS PARMENTIER	ROTI DE VEAU		
CARBONARA DE LEGUMES BIO 	PARMENTIER AU POISSON	POULET ROTI		
SPAGHETTIS BIO 	SALADE VERTE BIO 	HARICOTS BEURRE A L'AIL	BOL DE RIZ	
BRUNOISE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE	TORTI BIO 		
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE AOP 	FROMAGE A LA COUPE IGP 		
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (POMME, POIRE HVE) 	CAKE MARBRE DU CHEF	YAOURT A LA FRAMBOISE		
GATEAU DE SEMOULE	ORANGE GLOBAL GAP 	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO) 		

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MARS-AVRIL 22 EGALIM

## Ensemble scolaire St André

### Collège



#### Lundi de Pâques



#### Repas de Pâques

#### Repas végétarien



lundi 18 avril	mardi 19 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
fêtons les Parfait	fêtons les Emma	fêtons les Anselme	fêtons les Alexandre
<b>FERIE</b>	SALADE VERTE BIO FROMAGERE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	POTAGE AUX LEGUMES DE SAISON
	OEUF MIMOSA AU THON	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CELERI BIO A LA MIMOLETTE
	COLOMBO DE DINDE	OMELETTE AUX FINES HERBES	POISSON PANE MSC
	FILET DE COLIN MSC	TOFU A LA THAI	NORMANDIN DE VEAU
	FLAGEOLETS A LA TOMATE	POEELE DE CHAMPIGNONS BIO	SEMOULE BIO
	POEELE DE LEGUMES	COQUILLETES BIO	CAROTTES BIO
	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
	GATEAU DE PAQUES	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (ORANGE, KIWI, BANANE BIO)	GÂTEAU AUX POMMES
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON (POMME, POIRE HVE)

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).

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.