

Ensemble scolaire Saint André

Collège



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

SEMAINE 8 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 30 août	mardi 31 août	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
Déjeuner			Menu végétarien	
Entrées au choix			Pastèque Betteraves BIO vinaigrette 	Terrine de Campagne - Cornichons Concombres Bulgare
Plats au choix			Omelette aux herbes Sauté de boeuf à la tomate	Nuggets de poisson Normandin de veau à la tomate
Accompagnements			Pommes de terre vapeur Haricots verts	Carottes BIO persillées  Pâtes au beurre
Produit laitier ou fromage au choix			Emmental Petit Suisse nature	Brie Yaourt nature
Desserts au choix			Compote de pomme Fruit de saison	Fruit de saison Entremet Framboise de la Cheffe 

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 9 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
Déjeuner	Menu de rentrée pour bien rentrer ☺	Menu végétarien	Menu végétarien	Menu ROUGE
Entrées au choix	Salade coleslaw Tomates à l'échalote	Courgettes râpées vinaigrette Melon en éventail	Concombres à l'huile d'olive Salade verte	Salade de tomates Crêpe au fromage
Plats au choix	Poulet rôti sauce aux épices douces Filet de lieu sauce crème	Hachis végétarien Flan de tomates du chef	Gratin de courgettes végétarienne Escalope de volaille sauce tomate	Pizza au thon Boulettes d'agneau à la tomate
Accompagnements	Frites Haricots verts à l'échalote	Carottes BIO  persillées Purée de pomme de terre	Spaghettis Brisures de Chou fleur persillé	Salade verte Semoule BIO  au beurre
Produit laitier ou fromage au choix	Edam Fromage blanc nature	Bûchette chèvre Petit Suisse nature	Gouda Fromage blanc nature	Yaourt nature Edam
Desserts au choix	Glace Fruit de saison 	Mousse au chocolat Fruit de saison	Salade de fruits Fruit de saison	Pastèque Compote pommes fraise

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 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
		Menu végétarien		Menu végétarien
Entrées au choix	Chou blanc mayonnaise	Betteraves BIO  et Maïs vinaigrette	Friand au fromage	Salade de concombre et olives vertes
	Taboulé aux petits légumes	Salade verte vinaigrette	Œufs mimosa	Salade de riz BIO 
Plats au choix	Aiguillettes de poulet aux poivrons	Moussaka végétarienne	Normandin de veau sauce barbecue	Filet de hoki sauce basilic
	Rôti de porc au jus	Tarte au thon à la tomate	Côte de porc charcutière	Penne aux pois chiches & curcuma
Accompagnements	Petits pois à l'échalote rissolée	Blé	Purée de carottes BIO au cumin 	Pâtes BIO au pesto 
	Frites	Les 3 choux frais de la cheffe	P. de terre vapeur 	Courgettes Locales sautées fraîches à l'ail
Produit laitier ou fromage au choix	Samos	St nectaire	Brie	Yaourt aromatisé
	Yaourt nature	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Fourme d'ambert
Desserts au choix	Liégeois vanille & caramel	Compote de pomme	Fruit de saison	Salade de kiwi
	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte extrêmement Normande 	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 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Déjeuner		Menu végétarien	Menu végétarien	
Entrées au choix	Salade verte aux croûtons	Tomates à l'échalote	Pastèque	Concombres vinaigrette
	Œuf mimosa	Salade de surimi	Betteraves BIO 	Salade de pâtes BIO 
Plats au choix	Hamburger	Quiche aux légumes	Lasagnes végétariennes	Cabillaud sauce Provençale
	Aile de raie à la tomate	Escalope de volaille à la crème	Paupiette de veau sauce aux champignons	Chipolatas aux herbes
Accompagnements	Potatoes	 Carottes BIO persillées 	Brocolis braisés	Petits pois à la Française
	Haricots verts à l'ail	Riz BIO créole 	Farfalles	Semoule BIO au beurre 
Produit laitier ou fromage au choix	Carré ligueil	Fromage blanc nature	Emmental	Vache qui rit
	Yaourt nature	Comté	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature
Desserts au choix	Glace	Fruit de saison	Compote de poire	Fruit de saison
	Salade de fruits frais	Éclair chocolat	Fruit de saison	Flan nappé caramel

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 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
Déjeuner		Menu végétarien		Menu végétarien
Entrées au choix	Tomates vinaigrette Courgettes râpées sauce moutarde à l'ancienne	Carottes BIO râpées Locales vinaigrette  Betteraves BIO & œuf dur vinaigrette à l'ancienne 	Melon éventail Salade au surimi	Taboulé (semoule BIO)  Concombres à la crème
Plats au choix	Steak haché sauce ketchup Sauté de porc à l'ananas de la Cheffe	Gratin de courgettes Saumon sauce crème	Sauté de veau marengo Omelette aux herbes	Filet de hoki sauce citron Moussaka végétarienne
Accompagnements	Ratatouille de la Cheffe Frites	Epinards Penne BIO 	P. de terre sautées Brunoise de légumes	Chou-fleur gratiné Riz BIO créole 
Produit laitier ou fromage au choix	Mimolette Petit Suisse aromatisé	Yaourt aromatisé Camembert	Samos Fromage blanc nature	Brie Petit Suisse nature
Desserts au choix	Fruit de saison Mousse aux fruits rouges	Brownies Fruit de saison	Entremets caramel Fruit de saison	Fruit de saison Velouté aux 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

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
Déjeuner	Menu végétarien		Menu végétarien	Menu ORANGE
Entrées au choix	Tarte paillason poireaux & pomme de terre Salade verte vinaigrette	Carottes BIO  râpées vinaigrette Salade de riz BIO 	Tarte au fromage et quinoa rouge Salade coleslaw	Melon Céleri rémoulade
Plats au choix	Bolognaise végétarienne Normandin de veau sauce barbecue	Couscous boulettes de boeuf et merguez Filet de poisson	Escalope de porc sauce tomate Omelette Portugaise du chef	Lasagnes au saumon Emincé de poulet au curcuma et lait de coco
Accompagnements	Penne BIO Poêlée de légumes Locaux de la Cheffe 	Semoule BIO  Légumes frais du couscous	Haricots verts persillés Purée de pomme de terre	Petits légumes au curcuma Riz BIO pilaf 
Produit laitier ou fromage au choix	Cantal Petit Suisse nature	Tartare ail & fines herbes Yaourt Nature	Tomme noire Petit Suisse aromatisé	Fromage blanc nature Mimolette
Desserts au choix	Fruit de saison Crème caramel	Tarte à la patate douce caramélisée Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes	Tarte des Îles de la Chef  Pêche

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 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Déjeuner		Menu végétarien	Menu végétarien	
Entrées au choix	Saucisson à l'ail - Cornichons Concombres à l'huile d'olive	Betteraves BIO vinaigrette  Salade de thon vinaigrette	Carottes BIO râpées persillées  Friand au fromage	Taboulé aux poivrons Salade de maïs en vinaigrette
Plats au choix	Jambon braisé à l'échalote Filet de colin sauce tomate	Sauté de veau aux abricots secs Lasagnes aux légumes	Parmentier de lentilles Boudin noir aux oignons	Filet de Hoki sauce citronnée Aiguillette de volaille à l'orange
Accompagnements	Poêlée légumes frais (carottes, champignons, haricots verts) de la Cheffe Blé à la tomate	Semoule BIO au beurre  Petits pois à la Française	Coquillettes BIO  Brunoise de légumes (Navets)	Purée de potiron  Ecrasée de P. de terre aux herbes fraîches
Produit laitier ou fromage au choix	Petit Suisse nature Emmental	Coulommiers Yaourt Nature	Brie Fromage blanc nature	Samos Petit Suisse aromatisé
Desserts au choix	Fruit de saison Tarte aux pommes	Mousse à la mangue Fruit de saison	Entremets Vanille Fruit de saison	Fruit de saison 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 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Déjeuner	Menu végétarien		Menu végétarien	
Entrées au choix	Salade d'haricots verts vinaigrette Chou blanc sauce sucré	Nems poulet Salade verte	Crudités du chef Saucisson sec & cornichon	Salade de P. de terre Betteraves BIO  vinaigrette
Plats au choix	Boulettes végétariennes Emincé de dinde au cidre	Oyakodon (japon) Poulet sauce soja sucrée Filet de hoki sauce japonaise	Sauté boeuf au curry Omelette nature	Filet colin au citron Cuisse de poulet aux épices
Accompagnements	Carottes BIO  façon vichy Pomme de terre vapeur	Riz BIO  Chou à la japonaise	Semoule BIO  Brunoise de légumes de saison	Brocolis persillés Frites
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Laitage nature	Fromage Laitage nature	Fromage Petit suisse nature	Laitage nature Fromage
Desserts au choix	Fruit de saison Compote de pomme	Tarte coco du Chef Fruit de saison	Laitage sucré Fruit de saison	Fruit de saison Poire au sirop

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