



Menus SEPT-OCT 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 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
		TOMATE BIO VINAIGRETTE	PIÉMONTAISE (SANS JAMBON)
		CHOU FLEUR VINAIGRETTE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE
		CORDON BLEU & SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE
		TACOS DE POISSON MSC	ESCALOPE DE PORC JAAMBON LABEL ROUGE
		PETITS POIS À LA FRANÇAISE	EPINARDS BIO À LA CRÈME
		SEMOULE BIO À L'ORIENTALE	RIZ DE CAMARGUE IGP
		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
		BÂTONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON BIO
		CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON DU CHEF	CRÈME CARAMEL DU CHEF



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPT-OCT 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 05 septembre	mardi 06 septembre	Menu végétarien	vendredi 09 septembre
ROSETTE ET CONDIMENTS	SALADE VERTE BIO AU MAÏS	POIREAUX VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE
CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTES	CÉLERI BIO RÉMOULADE	PASTÈQUE	SALADE DE PÂTES BIO
BOULETTES VÉGÉTARIENNES À LA TOMATE	SAUTÉ DE BOEUF	QUICHE AU FROMAGE AOP	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON
OMELETTE AU CHEDDAR	FILET DE CABILLAUD MSC SAUCE VERTE	CHILI SIN CARNE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
TORTIS BIO	POMMES DE TERRE RÔTIE AU THYM	RIZ DE CAMARGUE IGP CRÉOLE	BROCOLIS BIO GRATINÉS
COURGETTES BIO	TOMATE PROVENÇALE	HARICOTS VERTS BIO	ECRASE DE PATATE DOUCE
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	YAOURT	FROMAGE À LA COUPE AOP
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT LOCAL	FLAN NAPPÉ CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR VANILLE

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPT-OCT 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 végétarien	lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
RADIS ROSE & BEURRE		SALADE DE POMMES DE TERRE HARISSA	MELON	PIZZA
TABOULÉ (SEMOULE BIO)		BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS	COLESLAW BIO
COURGETTE À LA PROVENÇALE ET CRUMBLE AUX AMANDES ET PARMESAN AOP		BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE	FILET DE HOKI MSC SAUCE DIEPPOISE
FLAN À LA TOMATE		CARBONARA DE SAUMON MSC	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	MERGUEZ SAUCE PAPRIKA
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF		HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE RISSOLÉE	RATATOUILLE BIO
CAROTTES BIO BRAISÉES		COQUILLETES BIO	CHOU FLEUR BIO	RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF
FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE À LA COUPE IGP	PETIT SUISSE	FROMAGE À LA COUPE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS		GÂTEAU YAOURT	TARTE FEUILLETÉE NORMANDE (POMMES HVE)	FRUIT DE SAISON HVE
FRUIT DE SAISON		1/2 POIRE BIO RÔTIE FAÇON CRUMBLE	FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23



Menus SEPT-OCT 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 19 septembre	Menu végétarien	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
COEUR DE PALMIER SAUCE RAVIGOTE	CAROTTES RÂPÉES BIO	PÂTÉ EN CROÛTE	CONCOMBRES BIO
SALADE AUX LARDONS	CRÊPE AU FROMAGE	CÉLERI BIO RÉMOULADE	CHOU FLEUR BIO
FLAN DE COURGETTES	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL BIO	MIJOTÉ DE BOEUF FAÇON GOULASH	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON
PAVE DE LIEU AUX HERBES	PENNE AUX POIS CHICHES CURCUMA	TORTILLA ESPAGNOL	SAUTÉ DE PORC AU CURRY
EPINARDS BIO	PETITS POIS	RIZ DE CAMARGUE IGP	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
POMMES SAUTÉES BIO	PENNE BIO	RATATOUILLE BIO	FONDUE D'ENDIVES
FROMAGE À LA COUPE AOP	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON HVE	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT BLANC DU CHEF	CAKE MARBRÉ DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	COMPOTE DE COINGS

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOUER

Bon appétit!

23

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPT-OCT 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 26 septembre	mardi 27 septembre	Menu végétarien	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	CELERI BIO RÉMOULADE	CROQUE EN SEL DE BROCOLIS	FRIAND AU FROMAGE	
CAROTTES RÂPÉES FAÇON MALTAISE (À L'ORANGE)	SALADE DE COQUILLETTES	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE (SEMOULE BIO)	CHOU ROUGE BIO AUX POMMES	
TAJINE VÉGÉTARIEN	PALERON DE BOEUF CONFIT COCOTTE	STEAK AUX HARICOTS ROUGE DU CHEF	COLOMBO DE POISSON MSC	
SAUCISSE DE TOULOUSE	BEIGNET DE POISSON	TARTE AUX LEGUMES DE SAISON	COLOMBO DE VOLAILLE	
BOULGOUR BIO	POMMES DE TERRE GRENAILLE HVE A L'AIL	POTATOES	RIZ IGP DE CAMARGUE PIAF	
POÊLÉE MÉRIDIONALE DU CHEF	POIREAUX À LA CRÈME	SALADE VERTE BIO	FENOUIL BIO BRAISÉ	
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	YAOURT	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISÉ	COOKIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON HVE	DONUTS	

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPT-OCT 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 végétarien	lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
POIREAUX BIO SAUCE RAVIGOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE	SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE	FEUILLETÉ HOT DOG	
HOUMOUS ET SON TOAST	BETTERAVE BIO AUX POMMES	PÂTÉ DE FOIE ET SON TOAST	CÉLERI BIO RÂPÉ À LA MIMOLETTE	
PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES	TAJINE DE POULET	OEUFS À LA TOMATE GRATINÉS	MEUNIÈRE DE POISSON MSC SAUCE TARTARE	
PASTA PARTY HACHÉ VÉGÉ SAUCE TOMATE	TAJINE DE POISSON MSC	PAVE DE SAUMON SAUCE ANETH	JAMBON LABEL ROUGE	
COQUILLETES BIO	LÉGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	COEUR DE BLÉ BIO	
POEELE DE BUTTERNUT	SEMOULE BIO	BOULGOUR BIO	CAROTTES BIO BRAISÉES	
PETIT SUISSE	FROMAGE À LA COUPE AOP	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON HVE	FRUIT DE SAISON HVE	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	COMPOTE POMMES BIO AUX BISCUITS	
SEMOULE AU LAIT	GRILLÉ AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON HVE	

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



Menus SEPT-OCT 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).

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23

Menu végétarien	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
VELOUTÉ DE POTIRON BIO	SALADE CRÉMEUSE AU MAÏS ET FETA AOP	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	PIÉMONTAISE	
CONCOMBRE BIO À LA BULGARE	CAROTTES AUX ABRICOTS ET CIBOULETTE	BETTERAVES ROUGES BIO AURORE AU SÉSAME	HOUMOUS	
QUICHE PAILLASSON	CARBONARA DE LÉGUMES	SAUTÉ DE BOEUF À L'ORIENTAL	COEUR DE COLIN MSC SAUCE AUX RADIS ET SA CROÛTE DE FANES	
TOFU À LA THAI	BEIGNET DE POISSON SAUCE COCKTAIL	QUENELLE DE BROCHET SAUCE OLIVES	POMME DE TERRE FACIE	
POMMES DE TERRE BIO AU PAPRIKA	COQUILLETES BIO	LÉGUMES TAJINE	HARICOTS VERTS BIO	
POELEE DE CHOU-FLEUR BIO	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES BIO	SEMOULE BIO	RIZ DE CAMARGUE IGP	
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE BLANC	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON HVE	CRÈME AUX OEUFS A LA NOIX DE COCO DU CHEF	GÂTEAU DE SAVOIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	
DEMI POMMES RÔTI CRUMBLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON HVE	COMPOTE POMME BIO AU SPÉCULOOS	CRÈME DESSERT PRALINÉ	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPT-OCT 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 végétarien

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
ROSETTE	POTIRON RÂPÉ	POIREAUX VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE
SALADE DE RIZ BIO	CÉLERI RÉMOULADE BIO	SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON	POTAGE DU MOMENT DU CHEF
STEAK HACHÉ VÉGÉTARIEN	BOEUF FACON BOURGUIGNON	CHILI DE PATATES DOUCES ET HARICOTS ROUGES	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON
CHIPOLATAS LABEL ROUGE	NUGGETS DE POISSON	OMELETTE AUX FINES HERBES	CORDON BLEU SAUCE TOMATE
TORTIS BIO	FRITES	RIZ DE CAMARGUE IGP	POELEE DE LEGUMES DU CHEF
CAROTTES BIO POÊLÉES	SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS BIO	SEMOULE BIO ORIENTALE
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE IGP	FROMAGE À LA COUPE AOP	YAOURT
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT LOCAL	FLAN NAPPE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON HVE	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOUER

Bon appétit!

23

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.