

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai	Vendredi 9 Mai
🌱 Betteraves , Vinaigrette 🌱 Concombres à la menthe - Pâté de campagne , Cornichons	🌱 Salade verte , Vinaigrette - Œuf dur mayonnaise 🌱 Pomelos rose	🌱 Coleslaw 🌱 Salade de blé et maïs , Vinaigrette - Friand au fromage
- Nuggets à la volaille - Nuggets au poisson	- Rougail de saucisses fumées 🌱 Risotto aux carottes et parmesan AOP	- Pasta party Bolognaise 🌱 Mac'and'cheese à l'emmental
🌱 Abricots au sirop , Salade verte (sauce à associer) 🌱 Abricots au sirop , Pomme de terre sautée	🌱 Courgettes braisées 🌱 Riz créole	🌱 Abricots au sirop , Macaroni 🌱 Petits pois au jus , Petit pois au jus (oignon et herbes)
Emmental Bio	🌱 Yaourt nature	Camembert
🌱 Yaourt aux fruits 🌱 Fruit de saison - Éclair au chocolat	🌱 Fruit de saison 🌱 Liégeois au caramel 🌱 Compote de pommes	🌱 Fruit de saison 🌱 Crème dessert vanille 🌱 Gâteau au citron

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 🌱 Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -

Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
- Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette - Frisée au jambon de dinde et croûtons à l'ail , Vinaigrette - Saucisson à l'ail	- Pomelos rose - Betteraves - Taboulé (semoule HVE)	- Concombres , Vinaigrette - Houmous du chef et son toast - Salade de pommes de terre, cornichons et persil	- Baguette façon pizza du chef - Chou blanc râpé aux noix et emmental , Vinaigrette - Chiffonnade de batavia au maïs
Boulettes à l'agneau Filet de merlu MSC	Jambon braisé Sauté de bœuf à la moutarde	Steak burger au veau Omelette aux oignons	Filet de colin MSC , Sauce citron Sauté de dinde BBC façon blanquette
Semoule HVE au beurre - Tajine de légumes	- Carottes braisées - Pommes de terre vapeur	- Bulgour - Haricots beurre persillés	- Fondue d'épinards à l'ail - Riz pilaf
Mimolette	Emmental Bio	Yaourt sucré	Bûchette au lait mélange
- Donut - Fruit de saison - Mousse de fruits du chef	- Fruit de saison - Yaourt aromatisé - Crème dessert au caramel	- Clafoutis aux pêches - Fruit de saison - Compote de pommes	- Salade de fruits du chef - Fruit de saison - Panna cotta du Chef au coulis de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -

Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Salade verte au surimi Betteraves , Vinaigrette Flammekueche	Bâtonnets de concombres , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes	Carottes râpées , Vinaigrette Wrap au thon et crudités Salade de lentilles aux échalotes	Salade verte aux dés de gouda , Vinaigrette Mousse de foie , Toasts Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce à la crème Gratin de coquillettes BIO aux choux-fleurs	Paëlla au poulet Paella végétarienne	Sauté de bœuf aux carottes , Sauce aux olives Calamars à la sétoise	Filet de colin MSC en croûte d'herbes Rôti de porc au miel et à la moutarde
Coquillettes HVE Gratin de choux-fleurs et pommes de terre	Riz créole	Pommes de terre grenailles Crémeux et croquant de carottes HVE à la coriandre	Semoule HVE au beurre Flan de courgettes
Tomme noire	Emmental Bio	Édam	Yaourt nature
Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Crème dessert pralinée du chef	Fruit de saison Cake à la noix de coco du chef Compote de pêches	Fruit de saison Crumble aux pommes du chef Yaourt aux fruits	Fruit de saison Liégeois au caramel Coupe de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -

Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 26 Mai au Mardi 27 Mai 2025

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai
🌱 Betteraves , Vinaigrette - Crêpe au fromage 🌱 Melon	🌱 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette 🌱 Taboulé de choux-fleurs BIO - Salade de quinoa maïs olives vertes échalotes
- Pilon de poulet texane 🌱 Croque tomate mozzarella	- Chipolatas nature - Filet de hoki à la provençale
🌱 Frites 🌱 Salsifis à la tomate	🌱 Haricots verts à l'étuvé 🌱 Macaronis HVE
🌱 Yaourt nature	Tomme blanche
🌱 Fruit de saison 🌱 Abricots au sirop 🌱 Riz au lait	🌱 Fruit de saison 🌱 Pot de glace 🌱 Compote de pomme HVE

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 🌱 Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -

Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
- Melon - Salade mexicaine - Friand au fromage	- Carottes et courgettes râpées sauce au citron - Salade de coquillettes HVE aux olives vertes - Tartinade olive noire et haricot rouge	- Salade de riz, betteraves et ciboulette - Radis - Salade tomates crevettes	- Pâté de campagne , Cornichons - Salade de riz au surimi - Tomates
- Pastasotto de courgette BIO - Escalope de dinde	- Filet de lieu MSC à la dieppoise - Sauté de bœuf BBC aux poivrons	- Jambon braisé - Couscous aux légumes et fèves	- Calamars à la romaine - Cuisse de poulet rôti aux herbes
- Salade verte Coquillettes HVE	- Riz pilaf - Ratatouille du chef	Semoule HVE au beurre - Choux rouges confits aux pommes	- Haricots beurre au persil - Pommes de terre sautées
Yaourt nature	Mimolette	Camembert	Emmental Bio
- Fruit de saison - Crème dessert au chocolat du chef - Abricots au sirop	- Fruit de saison - Salade de fruits du chef - Far breton	- Fruit de saison - Bavarois aux fruits rouges - Compote de pommes et rhubarbe HVE	- Fruit de saison - Flan au caramel - Fromage blanc à la confiture de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -

Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
- Melon - Betteraves , Vinaigrette - Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette	- Concombres sauce bulgare - Salade César - Cake aux olives	- Saucisson à l'ail , Cornichons - Tomates au basilic , Vinaigrette - Salade verte , Vinaigrette
- Omelette aux fines herbes - Steak haché	- Raviolins au fromage et sauce tomate - Moussaka	- Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille - Sauté de dinde façon blanquette
- Frites - Piperade	Salade verte	- Riz pilaf - Brocolis
Brie	Tomme noire	Yaourt nature
- Crème dessert praliné - Fruit de saison - Yaourt aux fruits	- Fruit de saison - Lassi aux bananes - Biscuits sablés vegan	- Salade de fruits du chef - Fruit de saison - Semoule au lait du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -

Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
- Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette - Nems aux légumes - Asperges aux herbes	- Pastèque - Pâté de campagne - Taboulé (semoule HVE)	- Concombres , Vinaigrette - Houmous du chef et son toast - Salade de riz, maïs et poivrons	- Baguette façon pizza du chef - Chou blanc râpé aux noix et emmental , Vinaigrette - Artichauts façon barigoule
- Boulettes à l'agneau - Omelette fromagère	- Filet de lieu MSC - Sauté de porc	- Chipolata grillée au thym - Blésotto aux brocolis, artichauts et parmesan AOP	- Cordon bleu de dinde , Sauce tomate Bio - Fish and chips de colin MSC
Semoule HVE au beurre - Poêlée de carottes et courgettes	- Carottes braisées - Riz	- Blé à la tomate - Ratatouille du chef	- Gratin de courgettes Pommes de terre BIO au paprika
Mimolette	Emmental Bio	Yaourt sucré	Bûchette au lait mélange
- Donut - Fruit de saison - Abricots au sirop	- Fruit de saison - Yaourt aromatisé - Crème dessert au caramel	- Clafoutis aux pêches - Fruit de saison - Compote de pommes	- Salade de fruits du chef - Fruit de saison - Cake au fromage blanc et citron

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -

Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
🌱 Betteraves , Vinaigrette 🍰 Friand au fromage 🌱 Bâtonnets de concombres	🌱 Wrap de tzatziki de carottes BIO - Salade de perles de pâtes au surimi MSC 🌱 Carottes râpées	🥚 Œuf dur mayonnaise 🌱 Tomates mozzarella , Vinaigrette 🌱 Salade de pommes de terre aux herbes	🌱 Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette 🌱 Melon - Saucisson sec
Escalope de dinde , Sauce à la crème Calamars à la romaine	Couscous au poulet 🌱 Couscous aux légumes et fèves	Jambon blanc , Sauce tomate Bio Blanc de poulet au curry et au lait de coco 🌱 Curry de lentilles corail	Filet de colin MSC en croûte d'herbes Sauce bolognaise au basilic
🌱 Rata de légumes Hivernale du chef 🌱 Purée de pommes de terre	🌱 Semoule HVE	🌱 Fondue d'épinards à l'ail 🌱 Riz	🌱 Penne HVE
Tomme noire	🌱 Yaourt nature	Édam	Emmental Bio
🌱 Fruit de saison 🌱 Éclair au chocolat	🌱 Fruit de saison 🌱 Coupe banane chocolat 🌱 Crème renversée	🌱 Pot de glace 🌱 Fruit de saison 🌱 Compote de pommes au spéculoos	🌱 Fruit de saison 🌱 Yaourt aux fruits 🌱 Gâteau au chocolat du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 🌱 Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -

Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Cervelas , Cornichons Crêpe au fromage  Melon	 Tomates , Vinaigrette à la ciboulette  Taboulé (semoule HVE) Cake à l'emmental	 Gaspacho de concombres et pommes granny  Feuille de chêne et mirepoix de mimolette et emmental Toast au chèvre	 Betteraves à la mimolette , Vinaigrette  Tomates mozzarella , Vinaigrette  Pastèque
Sauté de poulet aux olives  Croque tomate mozzarella	Chipolatas nature Filet de hoki à la provençale	Cari de poulet Fricassée de colin MSC gratiné	Pizza à la bolognaise Pizza margharita
 Semoule HVE au beurre  Petits pois aux oignons	 Haricots verts à l'étuvé  Macaronis HVE	 Tomates à la provençale  Riz pilaf	 Salade verte
Camembert	Tomme blanche	Vache picon	 Yaourt nature
 Fruit de saison  Liégeois à la vanille  Abricots au sirop	 Muffins chocolat bananes  Fruit de saison  Suisse sucré	 Fruit de saison  Crème aux œufs du chef  Fromage blanc au muesli chocolat	 Fruit de saison  Salade de fruits du chef  Pot de glace

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -

Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.