

COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
● Betteraves , Vinaigrette ● Endives aux pommes , Vinaigrette ● Œuf dur mayonnaise	● Carottes râpées , Vinaigrette - Salade composée , Vinaigrette - Friand au fromage	● Potage Saint Germain ● Salade de riz et maïs ● Okonomiyaki, céleri rémoulade au gingembre et citron vert, salade verte, sauce teriyaki	● Salade verte - Saucisson à l'ail ● Macédoine mayonnaise
Sauce bolognaise Gratin de macaronis HVE aux deux saumons	● Chili sin carne Escalope de dinde , Sauce crème	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine ● Omelette aux fines herbes	Fricassée de colin MSC Chipolatas nature , Sauce aux herbes
Macaronis HVE ● Tomates rôties à l'ail	● Riz créole ● Butternut rôtie	● Carottes braisées ● Écrasé de pommes de terre du chef	● Fondue de poireaux ● Boulgour
Brie	Tomme noire	Mimolette	● Yaourt nature
● Fruit de saison ● Compote de pommes et cannelle ● Donut sucré	● Yaourt aromatisé ● Fruit de saison Mousse au chocolat du chef	● Yaourt aux fruits ● Fruit de saison ● Rocher coco du chef	● Fruit de saison ● Salade de fruits du chef ● Fromage blanc BIO au muesli chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - ● Recettes 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.

COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi 10 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
- Chiffonnade de salade verte et croûtons - boulgour printanier - Crêpe au fromage	- Velouté de potiron au curry - Pomelos rose - Taboulé d'Hiver, semoule BIO	- Salade de pâtes du pêcheur - Champignons aux herbes - Mousse de foie , Cornichons
Boulettes à l'agneau , Sauce tomate Bio Galette de carottes	Sauté de porc à la crème et carottes Omelette fromagère	Filet de colin MSC , Sauce au citron Jambalaya aux saucisses
- Frite au four - Haricots beurre persillés	Coquillettes HVE - Brunoise de légumes	- Brocolis - Riz pilaf
Bleu	Saint Paulin	Fromage blanc nature
- Crème aux œufs du chef - Fruit de saison - Yaourt aux fruits	- Cake vanille du chef - Fruit de saison - Compote	- Fruit de saison - Crème dessert praliné - Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes 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.

COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
- Chou rouge aux pommes et raisins secs - Salade de riz IGP, tomates et poivrons - Friand au fromage	- Rosette lyonnaise et cornichons - Taboulé d'Hiver (semoule HVE), Sauce ciboulette - Chiffonnade de batavia au maïs	- Carottes râpées, Vinaigrette - Le wrap vraiment dinde - Betteraves à la mimolette	- Velouté aux choux-fleurs au curry - Butternut râpée au fromage blanc, Vinaigrette - Salade de pommes de terre aux herbes, Vinaigrette
Sauté de dinde, Sauce au Camembert Quiche au fromage du chef	Pot au feu Filet de lieu MSC	Rôti de porc, Jus lié thym et citron Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'Emmental	Colin MSC façon carbonara Boulettes au veau, Sauce forestière
- Semoule - Haricots verts	- Légumes pot au feu - Pommes de terre persillées	- Carottes braisées - Flageolets à l'ail	- Coquillettes HVE - Poêlée de champignons
Mimolette	Tomme noire	Brie	Yaourt sucré
- Compote - Fruit de saison - Crème dessert au chocolat	- Coupe à la banane et au chocolat - Fruit de saison - Quatre quart	- Crème aux œufs du chef - Fruit de saison - Cocktail de fruits	- Fruit de saison - Yaourt aux fruits - Crumble à la compote

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes 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.

COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Pâté de campagne , Cornichons  Pamplemousse  Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	 Potage Parmentier  Carottes râpées , Vinaigrette Salade de riz au thon	 Baguette façon pizza du chef , Vinaigrette  Radis noir râpé , Vinaigrette aux échalotes  Mousse de petits pois , Vinaigrette	 Salade de pâtes du pêcheur , Vinaigrette  Salade au cheddar et kiwi , Vinaigrette  Cake de tomates cerises, olives au fromage
 Risotto crémeux (pois chiche et parmesan AOP) , Sauce tomate Bio Escalope de dinde	Steak haché de boeuf Filet de lieu MSC	Galette saucisse bretonne Omelette aux oignons	Filet de colin MSC Teriyaki de Poulet
 Riz créole  Petits pois au thym	 Choux de Bruxelles rissolés Penne HVE	 Potatoes  Salade verte	 Purée de potiron  Semoule HVE , Sauce tomate Bio
Cantal AOP	Tomme blanche	Emmental Bio	 Yaourt sucré
 Fruit de saison  Yaourt aromatisé  Éclair au chocolat	 Panna cotta du Chef au coulis de fraises  Fruit de saison  Compote de pommes et bananes	 Crème dessert vanille  Fruit de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison  Cake aux bananes

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes 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.

COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
- Carottes râpées , Vinaigrette - Choux fleurs à l'échalote - Taboulé d'Hiver (semoule HVE)	- Velouté de légumes verts - Pomelos rose - Cervelas , Vinaigrette	- Céleri rave sauce rémoulade - Salade de tortis HVE au surimi - Betteraves	- Palmier à l'Emmental et à la tomate , Cornichons - Endives aux noix , Vinaigrette au citron - Soupe de lentilles
- Tartiflette (Reblochon AOP) - Tartiflette végétarienne	- Sauté de dinde - Filet de colin MSC	- Couscous au poulet - Couscous végétarien (semoule Bio)	- Calamar à la romaine - Escalope de porc , Sauce à la moutarde BIO
- Pommes de terre vapeur - Salade verte	- Fondue de poireaux Tortis HVE	- Légumes couscous Bio Semoule HVE	- Poêlée italienne - Riz pilaf
Yaourt nature	Mimolette	Yaourt nature	Buchette de Chèvre
- Fruit de saison - Flan au caramel - Ananas au sirop	- Banane au caramel du chef - Fruit de saison - Cake aux pépites de chocolat	- Meringue du chef - Fruit de saison - Compote de pommes et vanille du chef	- Mousse au chocolat du chef - Fruit de saison - Fromage blanc à la confiture de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes 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.

COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Salade de riz au thon  Betteraves mimosa  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Pâté de campagne  Salade de blé aux poivrons  Salade de chou rouge à la pomme	 Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette  Carottes râpées BIO  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	 Carottes façon guacamole et son toast  Endives aux pommes Crêpe aux champignons du chef
Filet de poulet  Omelette BIO fromagère	Sauté de bœuf au paprika Marmite au poisson et crevettes	Lasagnes Bolognaise du chef  Lasagnes aux épinards et au chèvre	Colin MSC meunière Rôti de porc , Sauce forestière
 Haricots verts  Céréale gourmand	 Coquillettes HVE  Carottes au cumin	 Salade verte	 Pommes de terre au four  Embeurrée de choux vert
Brie	Gouda	Tomme noire	 Yaourt sucré
 Fruit de saison  Salade de fruits du chef Gaufre au sucre glace	 Compote  Fruit de saison Crème dessert Bio chocolat	 Poire au chocolat  Fruit de saison  Crème aux œufs du chef	 Gâteau moelleux du chef à l'orange  Fruit de saison  Yaourt aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes 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.

COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

			Repas de Noël
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
- Pomelos rose - Œuf dur mayonnaise - Coeur de palmier et maïs , Sauce mayonnaise	- Betteraves - Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette - Carottes râpées , Vinaigrette	- Salade verte aux œufs durs - Friand au fromage - Potage Pumpkin , Navette	Rillettes de colin et saumon MSC à l'aneth Jambon de pays
Cari de poulet Clafoutis aux champignons, potiron et pommes de terre	Émincé de boeuf BIO thaï aux oignons Filet de lieu MSC	Jambon braisé Boulette aux lentilles vertes	Fajitas au bœuf Fajitas à la Mexicaine végétarien aux pois BIO , Sauce Napolitaine
- Riz pilaf - Potimarron rôti , Miel	Poêlée asiatique de pépinettes BIO Pépinettes BIO	- Blé à la tomate - Haricots verts à l'étuvé	- Mélange de salades - Frites
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
- Fruit de saison - Cocktail de fruits - Fromage blanc aromatisé	- Compote de poires - Fruit de saison - Gâteau grand mère aux pommes	- Fruit de saison - Salade de fruits du chef - Crème dessert vanille	- Fruit de saison - Bûche de Noël pâtissière du chef - Verrine de Noël aux poires, chocolat blanc et spéculoos

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes 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.