

# Ensemble scolaire Saint André

## Maternelles & Primaires



Produit LOCAL



Pâtisserie du Chef



Chronique culinaire

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
<b>Déjeuner</b>			<b>Menu végétarien</b>	
<b>Entrées au choix</b>			Pastèque  Betteraves BIO vinaigrette 	Terrine de Campagne - Cornichons  Concombres Bulgare
<b>Plat</b>			Omelette aux herbes	Nuggets de poisson
<b>Accompagnements</b>			Pommes de terre vapeur  Haricots verts	Carottes BIO persillées   Pâtes au beurre
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>			Emmental  Petit Suisse nature	Brie  Yaourt nature
<b>Desserts au choix</b>			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 entrainer 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

## Maternelles & Primaires

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
<b>Déjeuner</b>	Menu de rentrée pour bien rentrer :)	Menu végétarien	Menu végétarien	Menu Rouge
<b>Entrées au choix</b>	<div style="text-align: center;">Salade coleslaw</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Tomates à l'échalote</div>	<div style="text-align: center;">Courgettes râpées vinaigrette</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Melon en éventail</div>	<div style="text-align: center;">Concombres à l'huile d'olive</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Salade verte</div>	<div style="text-align: center;">Salade de tomates</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Crêpe au fromage</div>
<b>Plat</b>	Poulet rôti sauce aux épices douces	Hachis végétarien	Gratin de courgettes végétarienne	Pizza au thon
<b>Accompagnements</b>	<div style="text-align: center;">Frites</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Haricots verts à l'échalote</div>	<div style="text-align: center;">Carottes BIO  persillées</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Purée de pomme de terre</div>	<div style="text-align: center;">Spaghettis</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Brisures de Chou fleur persillé</div>	<div style="text-align: center;">Salade verte</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Semoule BIO au beurre </div>
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	<div style="text-align: center;">Edam</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Fromage blanc nature</div>	<div style="text-align: center;">Bûchette chèvre</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Petit Suisse nature</div>	<div style="text-align: center;">Gouda</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Fromage blanc nature</div>	<div style="text-align: center;">Yaourt nature</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Edam</div>
<b>Desserts au choix</b>	<div style="text-align: center;">Glace</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Fruit de saison </div>	<div style="text-align: center;">Mousse au chocolat</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Fruit de saison</div>	<div style="text-align: center;">Salade de fruits</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Fruit de saison</div>	<div style="text-align: center;">Pastèque</div> <hr/> <div style="text-align: center;">Compote pommes fraise</div>

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

## Maternelles & Primaires

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
<b>Déjeuner</b>		<b>Menu Végétarien</b>		<b>Menu Vert</b>
<b>Entrées au choix</b>	Chou blanc mayonnaise  Taboulé aux petits légumes	Betteraves BIO  et Maïs vinaigrette  Salade verte vinaigrette	Friand au fromage  Œufs mimosa	Salade de concombre et olives vertes  Salade de riz BIO 
<b>Plat</b>	Aiguillettes de poulet aux poivrons	Moussaka végétarienne	Normandin de veau sauce barbecue	Filet de hoki sauce basilic
<b>Accompagnements</b>	Petits pois à l'échalote rissolée  Frites	Blè  Les 3 choux frais de la cheffe	Purée de carottes BIO au cumin  P. de terre vapeur	Pâtes BIO  au pesto   Courgettes Locales sautées fraîches à l'ail
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Samos  Yaourt nature	St nectaire  Petit Suisse nature	Brie  Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé  Fourme d'ambert
<b>Desserts au choix</b>	Liégeois vanille & caramel  Fruit de saison	Compote de pomme   Fruit de saison	Fruit de saison  Tarte extrêmement Normande	Salade de kiwi  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

## Maternelles & Primaires

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
		<b>Menu Végétarien</b>	<b>Menu Végétarien</b>	
<b>Entrées au choix</b>	Salade verte aux croûtons	Tomates à l'échalote	Pastèque	Concombres vinaigrette
	Œuf mimosa	Salade de surimi	Betteraves BIO à l'estragon 	Salade de pâtes BIO 
<b>Plat</b>	Hamburger	Quiche aux légumes	Lasagnes végétariennes	Cabillaud sauce Provençale
<b>Accompagnements</b>	Potatoes	Carottes BIO persillées 	Brocolis braisés	Petits pois à la Française
	Haricots verts à l'ail	Riz BIO créole 	Farfalles	Semoule BIO au beurre 
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Carré ligueil	Fromage blanc nature	Emmental	Vache qui rit
	Yaourt nature	Comté	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature
<b>Desserts au choix</b>	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

## Maternelles & Primaires

*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
<b>Déjeuner</b>		<b>Menu Végétarien</b>		
<b>Entrées au choix</b>	Tomates vinaigrette  Courgettes râpées sauce moutarde à l'ancienne	Carottes BIO râpées  Locales vinaigrette  Betteraves BIO & œuf dur  vinaigrette à l'ancienne	Melon éventail  <b>Salade au surimi</b>	Taboulé (semoule BIO)   Concombres à la crème
<b>Plat</b>	Steak haché sauce ketchup	Gratin de courgettes	Sauté de veau marengo	Filet de hoki sauce citron
<b>Accompagnements</b>	Ratatouille de la Cheffe  <b>Frites</b>	Epinards  Penne BIO 	P. de terre sautées  Brunoise de légumes	Chou-fleur gratiné  Riz BIO créole 
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Mimolette  Petit Suisse aromatisé	Yaourt aromatisé  Camembert	Samos  Fromage blanc nature	Brie  Petit Suisse nature
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison  Mousse aux fruits rouges	<b>Brownies</b>  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

## Maternelles & Primaires

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
<b>Déjeuner</b>	<b>Menu Végétarien</b>			<b>Menu Orange</b>
<b>Entrées au choix</b>	Tarte paillason poireaux & pomme de terre	Carottes BIO  râpées vinaigrette	Tarte au fromage et quinoa rouge	Melon
	Salade verte vinaigrette	Salade de riz BIO 	Salade coleslaw	Céleri rémoulade
<b>Plat</b>	Bolognaise végétarienne	Couscous boulettes de boeuf et merguez	Escalope de porc sauce tomate	Lasagnes au saumon
<b>Accompagnements</b>	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 
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Cantal  Petit Suisse nature	Tartare ail & fines herbes  Yaourt Nature	Tomme noire  Petit Suisse aromatisé	Fromage blanc nature  Mimolette
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison  Crème caramel	Tarte à la patate douce caramé   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 entrainer 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

## Maternelles & Primaires

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
<b>Déjeuner</b>			<b>Menu Végétarien</b>	
<b>Entrées au choix</b>	Saucisson à l'ail - Cornichons	Betteraves BIO  vinaigrette	Carottes BIO  râpées persillées	Taboulé aux poivrons
	Concombres à l'huile d'olive	Salade de thon vinaigrette	Friand au fromage	Salade de maïs en vinaigrette
<b>Plat</b>	Jambon braisé à l'échalote	Sauté de veau aux abricots secs	Parmentier de lentilles	Filet de Hoki sauce citronnée
<b>Accompagnements</b>	Poêlée légumes frais (carottes, champignons, haricots verts) de la Cheffe	Semoule BIO  au beurre	Coquillettes BIO 	Purée de potiron
	Blé à la tomate	Petits pois à la Française	Brunoise de légumes (Navets) 	Ecrasée de P. de terre aux herbes fraîches
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Petit Suisse nature	Coulommiers	Brie	Samos
	Emmental	Yaourt Nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse aromatisé
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison	Mousse à la mangue	Entremets Vanille	Fruit de saison
	Tarte aux pommes	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

## Maternelles & Primaires

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
<b>Déjeuner</b>	<b>Menu Végétarien</b>			
<b>Entrées au choix</b>	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 
<b>Plat</b>	Boulettes végétariennes	Oyakodon (japon) Poulet sauce soja sucrée	Sauté boeuf au curry	Filet colin au citron
<b>Accompagnements</b>	Carottes BIO façon vichy   Pomme de terre vapeur	Riz BIO   Chou à la japonaise	Semoule BIO   Brunoise de légumes de saison	Brocolis persillés  Frites
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage  Laitage nature	Fromage  Laitage nature	Fromage  Petit suisse nature	Laitage nature  Fromage
<b>Desserts au choix</b>	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