



Du Lundi 10 Novembre au Dimanche 16 Novembre 2025

Au menu cette semaine...

LUNDI
10/11/2025

Léon

MARDI
11/11/2025

Armistice De
1918

MERCREDI
12/11/2025

Christian

JEUDI
13/11/2025

Brice

VENDREDI
14/11/2025

Sidoine

SAMEDI
15/11/2025

Albert

DIMANCHE
16/11/2025

Marguerite



MIDI

● Potage de légumes
● Carottes râpées
Filet de **colin MSC**, Sauce aurore
● **Pâtes farfalle HVE**
● Fenouils braisés
Plateau de fromages
Pomme au four, Et coulis chocolat

● Potage de légumes
● Oeuf en gelée
Sauté de dinde façon blanquette
● Riz pilaf
Plateau de fromages
Paris Brest

● Potage de légumes
● Blancs de poireaux
Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne
● **Semoule HVE**
● Carottes vichy
Plateau de fromages
● Salade de fruits frais

● Potage de légumes
● Endives au gouda
● Hachis parmentier de butternut à la volaille
● Salade mêlée
Plateau de fromages
● Millassine

● Potage de légumes
● Mousse de foie, Et cornichons
Moules à la crème
● Frites
● Poêlée de légumes
Plateau de fromages
● Chouquettes

● Potage de légumes
Betteraves rouges, Et chèvre
Petit salé
● **Lentilles BIO** aux oignons grelots
Plateau de fromages
● Fruits de saison

● Potage de légumes
Rillettes de thon au fromage frais
Poulet rôti
● Pommes de terre grenaille
● Haricots verts sautés
Plateau de fromages
Beignet au chocolat



SOIR

● Potage de légumes
● Clafoutis aux champignons, potiron et pommes de terre
● Endives braisées
● Semoule au lait

● Velouté de légumes verts
Jambon grillé
● Purée de pommes de terre
● **Fruits de saison BIO**

● Potage de légumes
● Tarte au potiron et bleu
● Embeurrer de chou vert
● Fromage blanc au miel

● Potage Choisy
● Tortilla aux oignons
● Épinards à la crème
● Banane rôtie

● Potage de légumes
Vol au vent
● Salade verte
● **Fruits de saison BIO**

● Potage de légumes
Pâtes HVE à la carbonara
● Crème caramel du chef

● Velouté de brocolis
● Quiche au thon et aux tomates
● Céleri braisé
● Fruits de saison



GOÛTER

● Cake façon pain d'épices

● Gênoise roulée à la confiture

● Mini gâteau abricots

● Pudding Antillais

Marbré chocolat

● Gâteau Normand

Barre bretonne

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