

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

| | Végétarien | | Epiphanie | |
|---|---|---|---|--|
| Lundi 5 Janvier | Mardi 6 Janvier | Mercredi 7 Janvier | Jeudi 8 Janvier | Vendredi 9 Janvier |
| <ul style="list-style-type: none"> Betteraves , Vinaigrette Endives aux noix , Vinaigrette Friand au fromage | <ul style="list-style-type: none"> Céleri rave sauce rémoulade Salade verte , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise | <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à la vinaigrette Poireaux , Vinaigrette Salade de fusillis BIO au pesto | <ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron Salade de lentilles aux échalotes Butternut et céleri sauce façon coleslaw | <ul style="list-style-type: none"> Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette Macédoine mayonnaise |
| <ul style="list-style-type: none"> Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Dos de colin MSC , Sauce à la crème | <ul style="list-style-type: none"> Chili sin carne pois BIO Falafels , Sauce tahini au fromage blanc | <ul style="list-style-type: none"> Côte de porc grillée , sauce Dijonnaise Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth | <ul style="list-style-type: none"> Sauté de veau , Sauce arrabiata aux pois chiches Filet de merlu MSC , Sauce citron | <ul style="list-style-type: none"> Colin MSC meunière Chipolatas aux herbes , Sauce aux herbes |
| <ul style="list-style-type: none"> Carottes au persil plat Frites | <ul style="list-style-type: none"> Riz pilaf Haricots verts à l'ail | <ul style="list-style-type: none"> Boulgour Butternut rôtie | <ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs en gratin Semoule HVE | <ul style="list-style-type: none"> Coquillettes HVE Fondue de poireaux à la crème |
| <ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage | <ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage | <ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage | <ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage | <ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage |
| <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Poire au caramel Crème dessert praliné | <ul style="list-style-type: none"> Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos Fruits de saison Éclair au chocolat | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Pomme au four à la cannelle Rocher coco du chef | <ul style="list-style-type: none"> Galette des rois à la frangipane Fruits de saison Salade de fruits du chef | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Liégeois à la vanille Yaourt aux fruits |

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

| Lundi 12 Janvier | Mardi 13 Janvier | Mercredi 14 Janvier | Jeudi 15 Janvier | Vendredi 16 Janvier |
|--|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï Salade de haricots rouges aux oignons Saucisson à l'ail | <ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil Endives Locales aux pommes Chiffonnade de salade verte et croûtons | <ul style="list-style-type: none"> Carottes Locales râpées , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette Tartine façon pizza au chorizo | <ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes verts Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast Radis noir râpé sauce rémoulade | <ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Fenouil râpé à l'orange Crêpe au fromage |
| <p>Sauté de poulet forestière Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote</p> | <p>Bolognaise Aile de raie aux câpres</p> | <p>Omelette nature Rôti de porc , Jus lié viande</p> | <p>Choucroutes Garnies du chef Gnocchis sauce fromagère</p> | <p>Marmite de colin MSC aux petits légumes Boulettes à l'agneau , Sauce aux épices</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> Riz Céleri braisé | <ul style="list-style-type: none"> Tortis HVE Haricots beurre persillés | <ul style="list-style-type: none"> Tombée de chou vert Boulgour tomate | <ul style="list-style-type: none"> Salade verte | <ul style="list-style-type: none"> Panais rôtis au miel Pommes de terre persillées |
| <p>Assortiments de fromages Laitage</p> | <p>Assortiments de fromages Laitage</p> | <p>Assortiments de fromages Laitage</p> | <p>Assortiments de fromages Laitage</p> | <p>Assortiments de fromages Laitage</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc au spéculoos Fruits de saison Flan nappé au caramel | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Ile flottante et crème anglaise Yaourt aux fruits | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Compote de pommes et banane du chef Donut | <ul style="list-style-type: none"> Grimolle aux pommes Fruits de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos | <ul style="list-style-type: none"> Fruits 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.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

| Végétarien | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Lundi 19 Janvier | Mardi 20 Janvier | Mercredi 21 Janvier | Jeudi 22 Janvier | Vendredi 23 Janvier |
| Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental 🌱 Houmous du chef et ses croutons 🌱 Betteraves , Vinaigrette | 🌱 Effiloché d'endives , Vinaigrette 🌱 Velouté de butternut 🌱 Wrap au jambon et oignons rouges | 🌱 Chou rouge , Vinaigrette 🌱 Œuf dur mayonnaise 🌱 Dips de radis noirs, sauce ciboulette | Rosette lyonnaise et cornichons 🌱 Butternut râpée au fromage blanc 🌱 Salade de thon au maïs | 🌱 Potage Parmentier 🌱 Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette 🌱 Carottes Locales râpées , Vinaigrette |
| 🌱 Haricots blancs façon blanquette 🌱 Omelette aux fines herbes | Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de hoki MSC , Sauce suprême | Quiche Lorraine du chef Quiche au thon | Sauté de Boeuf au curry Filet de lieu MSC , Sauce citron | Calamars à la romaine Carbonnade de porc |
| 🌱 Riz pilaf 🌱 Brocolis | 🌱 Frites 🌱 Salsifis à l'étuvé | 🌱 Rata de légumes Hivernale du chef Quinoa BIO au beurre | 🌱 Carottes braisées 🌱 Semoule HVE | 🌱 Épinards à la crème Penne HVE |
| Assortiments de fromages 🌱 Laitage | Assortiments de fromages 🌱 Laitage | Assortiments de fromages 🌱 Laitage | Assortiments de fromages 🌱 Laitage | Assortiments de fromages 🌱 Laitage |
| 🌱 Crème dessert à la vanille 🌱 Fruits de saison 🌱 Tarte au citron | 🌱 Fruits de saison 🌱 Compote de pommes VER du chef 🌱 Semoule au lait | 🌱 Fromage blanc à la cassonade 🌱 Fruits de saison 🌱 Mousseline à la vanille | 🌱 Cake aux poires 🌱 Fruits de saison 🌱 Salade de fruits du chef | 🌱 Fruits de saison 🌱 Banane à la crème anglaise 🌱 Crème dessert au caramel |

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

| | | | Nouvel An Chinois | |
|---|---|--|--|---|
| Lundi 26 Janvier | Mardi 27 Janvier | Mercredi 28 Janvier | Jeudi 29 Janvier | Vendredi 30 Janvier |
| <ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Pamplemousse Mortadelle | <ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles du Puy Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade de blé et maïs , Vinaigrette | <ul style="list-style-type: none"> Chou blanc aux pommes , Sauce fromage blanc et curry Rillettes de sardines sur toast Carottes râpées au citron | <ul style="list-style-type: none"> Nems aux légumes Radis noir râpé , Vinaigrette aux saveurs chinoises Salade chinoise aux crevettes | <ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette Œuf mimosa |
| <ul style="list-style-type: none"> Omelette fromagère Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes | <ul style="list-style-type: none"> Pizza façon kebab Pizza au thon | <ul style="list-style-type: none"> Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC | <ul style="list-style-type: none"> Poulet façon impérial Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce | <ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , Sauce dieppoise Sauté de porc au curry |
| <ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre sautées Navets braisés glacés | <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Tortis HVE | <ul style="list-style-type: none"> Écrasé de pommes de terre du chef Potimarron rôti | <ul style="list-style-type: none"> Riz basmati façon pilaf Brocolis , Champignons en persillade | <ul style="list-style-type: none"> Épinards Semoule HVE |
| <ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage | <ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage | <ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage | <ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage | <ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage |
| <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Flan nappé au caramel Compote de pommes et bananes | <ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Fruits de saison Compote de fruits | <ul style="list-style-type: none"> Crème aux œufs du chef Fruits de saison Yaourt aromatisé | <ul style="list-style-type: none"> Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc Fruits de saison Fromage blanc à la marmelade de litchi | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Suisse fruité Crème dessert praliné |

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

| | | | | Végétarien & Chadeleur | |
|---|--|--|--|---|--|
| Lundi 2 Février | Mardi 3 Février | Mercredi 4 Février | Jeudi 5 Février | Vendredi 6 Février | |
| <ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Carottes Locales râpées , Vinaigrette Taboulé d'Hiver (semoule HVE) | <ul style="list-style-type: none"> Betteraves mimosa Salade de mâche , Vinaigrette Tapenade de petits pois à la ricotta | <ul style="list-style-type: none"> Champignons à la crème Cervelas , Vinaigrette Chou blanc râpé , Vinaigrette | <ul style="list-style-type: none"> Céleri rave en rémoulade au curry Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Velouté de potiron | <ul style="list-style-type: none"> Coleslaw purple Friand au fromage Salade de pois chiches , Vinaigrette | |
| Ravioli à la sauce tomate Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc | Bœuf façon bourguignon Omelette nature | Nuggets à la volaille Filet de merlu MSC , Sauce estragon | Falafels , Sauce tomate Dahl de lentilles vertes au lait de coco | Filet de colin MSC en croûte d'herbes Escalope de porc , Sauce charcutière | |
| <ul style="list-style-type: none"> Brocolis à l'ail Penne HVE | <ul style="list-style-type: none"> Carottes aux oignons Semoule HVE , Jus lié thym et citron | <ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre sautées Endives braisées | <ul style="list-style-type: none"> Riz basmati façon pilaf Petits pois aux oignons | <ul style="list-style-type: none"> Purée de patates douces Fondue de poireaux à la crème | |
| Assortiments de fromages Laitage | Assortiments de fromages Laitage | Assortiments de fromages Laitage | Assortiments de fromages Laitage | Assortiments de fromages Laitage | |
| <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Salade de fruits du chef Yaourt aromatisé | <ul style="list-style-type: none"> Crème dessert au caramel Fruits de saison Compote de pommes et vanille du chef | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Tarte Normande Liégeois à la vanille | <ul style="list-style-type: none"> Crêpe du chef Fruits de saison Flan nappé au caramel | <ul style="list-style-type: none"> Coupe banane caramel Fruits 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.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

| Lundi 9 Février | Mardi 10 Février | Mercredi 11 Février | Jeudi 12 Février | Vendredi 13 Février |
|--|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Bouillon de vermicelles curry coco Salade de mâche , Vinaigrette | <ul style="list-style-type: none"> Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au surimi MSC Saucisson à l'ail , Cornichons | <ul style="list-style-type: none"> Betteraves au maïs , Vinaigrette Céleri rave sauce rémoulade Chou rouge aux pommes , Vinaigrette | <ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Carottes râpées au maïs , Vinaigrette Tartine et mousse de pois cassés | <ul style="list-style-type: none"> Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette Poireaux rôtis façon gribiche Pizza aux quatre fromages |
| <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Filet de hoki MSC , Sauce au court bouillon</p> | <p>Sauté de veau , Sauce Carbonnade</p> <p>Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc</p> | <p>Pot au feu</p> <p>Quenelles de brochet gratinées</p> | <p>Couscous au poulet</p> <p>Couscous de la mer</p> | <p>Filet de saumon rôti</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> Lentilles vertes au jus Carottes façon Vichy | <ul style="list-style-type: none"> Choux-fleurs rôtis au paprika Blé nature | <ul style="list-style-type: none"> Légumes pot au feu Pommes de terre rôties au thym | <ul style="list-style-type: none"> Légumes couscous d'Hiver Semoule | <ul style="list-style-type: none"> Rata de légumes Hivernale du chef Coquillettes HVE |
| <p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage | <p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage | <p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage | <p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage | <p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage |
| <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Liégeois à la vanille Cocktail de fruits | <ul style="list-style-type: none"> Riz au lait Fruits de saison Yaourt aux fruits | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Fromage blanc à la cassonade Crème dessert praliné | <ul style="list-style-type: none"> Mille feuille de génoise et confiture de fraise Fruits de saison Yaourt aromatisé | <ul style="list-style-type: none"> Flan au caramel Fruits 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.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

| Végétarien | | | | Repas de vacances |
|---|---|---|--|---|
| Lundi 16 Février | Mardi 17 Février | Mercredi 18 Février | Jeudi 19 Février | Vendredi 20 Février |
| Crêpe aux champignons  Salade verte , Vinaigrette  Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette |  Carottes râpées à la vinaigrette  Velouté Dubarry Pâté de campagne , Cornichons |  Salade de coquillettes HVE sauce cocktail  Butternut râpée au fromage blanc  Chou blanc râpé façon rémoulade |  Potage de légumes  Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette  Céleri rave râpé , Vinaigrette | |
| Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic Quiche au fromage feuilletée du chef | Sauté de bœuf à la moutarde  Tortillas espagnole à la mozzarella | Escalope de dinde , Sauce miel moutarde Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote |  Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde Tartiflette végétarienne | |
|  Purée de pois cassés  Embeurrée de choux frisés | Penne HVE  Haricots verts à l'ail |  Mitonné de légumes rôtis d'Hiver  Semoule HVE |  Pommes de terre vapeur  Carottes braisées | |
| Assortiments de fromages  Laitage | Assortiments de fromages  Laitage | Assortiments de fromages  Laitage | Assortiments de fromages  Laitage | Assortiments de fromages  Laitage |
|  Fruits de saison  Coupe banane et crème au lait de coco  Yaourt aromatisé |  Flan au caramel  Fruits de saison  Poire fondante rôtie aux spéculoos |  Fruits de saison  Yaourt aux fruits  Flan pâtissier | Liégeois à la vanille  Salade de fruits du chef  Fruits de saison | |

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.