

Ste Clotilde

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

			Repas de rentrée	Végétarien
Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
- Betteraves , Vinaigrette - Melon - Œuf dur mayonnaise	- Tomates , Vinaigrette - Salade verte , Vinaigrette - Friand au fromage	- Pastèque - Pâté de campagne , Cornichons - Salade de perle HVE, mozzarella et basilic	- Concombres , Vinaigrette - Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre - Salade d'épinards et tomates	- Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette - Courgettes râpées sauce rémoulade - Salade de brocoli feta
- Steak haché de boeuf , Sauce barbecue - Dos de colin MSC , Sauce à la crème	- Merguez , Jus à l'oriental - Filet de merlu MSC , Sauce aux épices	- Jambon braisé - Filet de hoki MSC , Sauce créole	- Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Colin MSC pané	- Lasagnes aux lentilles - Raviolinis au fromage et sauce tomate
Penne HVE - Petits pois aux oignons	- Légumes couscous Semoule HVE	- Riz créole - Haricots verts à l'ail	- Frites - Carottes braisées	Salade verte
- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage
- Yaourt aromatisé - Fruits de saison - Pot de glace vanille chocolat	- Fruits de saison - Donut - Compote de pommes	- Fruits de saison - Fromage blanc aromatisé - Rocher coco du chef	- Clafoutis aux abricots du chef - Fruits de saison - Salade de fruits du chef	- Fruits de saison - Yaourt aux fruits - Liégeois au chocolat 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.

Ste Clotilde

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Mousse de foie , Cornichons  Tomates mozzarella au pesto  Salade verte , Vinaigrette	 Concombres , Vinaigrette  Melon  Salade de riz façon niçoise avec œufs , Vinaigrette	Carottes Locales râpées , Vinaigrette  Radis , Beurre  Tartine façon pizza au chorizo	 Pastèque  Gaspacho  Salade de pommes de terre et œuf dur	 Taboulé (semoule HVE)  Champignons aux herbes , Vinaigrette Crêpe au fromage
Sauté de poulet aux olives Filet de colin MSC en croûte d'herbes	Rôti de porc , Jus lié viande Omelette fromagère	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	Steak burger au veau , Sauce barbecue Filet de Saumon MSC , sauce à l'aneth	Colombo de colin MSC Escalope de dinde , Sauce miel moutarde
 Haricots beurre persillés  Semoule HVE	 Lentilles HVE  Gratin de chou fleur	 Salade verte	 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche  Brocolis aux oignons	 courgettes sautées à l'ail  Riz pilaf
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises  Poires au sirop	 Yaourt aux fruits  Fruits de saison  Ile flottante du chef	 Fruits de saison Liégeois au chocolat Gaufre au sucre glace	 Cake au fromage blanc et fruits du chef  Fruits de saison  Compote de pommes et banane du chef	 Fruits de saison  Compote de fruits  Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ste Clotilde

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

	Végétarien			
Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
- Tomates , Vinaigrette - Radis émincés à la crème de menthe - Betteraves , Vinaigrette	- Melon - Houmous du chef et ses croutons - Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	- Courgettes râpées aux raisins secs , Vinaigrette - Salade espagnole - Gaspacho de concombre, petits pois et pomme	- Saucisson à l'ail , Cornichons - Carottes HVE à l'orientale - Œuf dur mayonnaise	- Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette - Haricots beurre au persil - Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
- Nuggets à la volaille , Sauce ketchup - Filet de colin MSC au citron	- Quiche aux brocolis - Falafels , Sauce blanche	- Rôti de dinde , Sauce forestière - Beignets au poisson , Sauce tartare	- Émincé de bœuf , Sauce à la thaïlandaise - Marmite du pêcheur au colin MSC	- Carbonara de saumon MSC - Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
- Frites - Ratatouille	- Haricots verts à l'ail - Boulgour	- Semoule HVE - Choux-fleurs rôti	- Poêlée chinoise du chef - Riz pilaf	- Coquillettes HVE - Aubergines gratinées
- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage
- Fruits de saison - Coupe à la banane et au chocolat - Mousse aux framboises du chef	- Compote de pêches - Fruits de saison - Crème dessert à la vanille	- Suisse aromatisé - Fruits de saison - Salade de fruits du chef	- Tarte fine aux pommes - Fruits de saison - Fromage blanc à la cassonade	- Fruits de saison - Yaourt aux fruits - Crème dessert au caramel

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.

Ste Clotilde

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

			Grèce	
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Coleslaw Rosette lyonnaise et cornichons	Melon Salade de champignons, branche de céleri au fromage blanc Salade de lentilles , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Pastèque Macédoine mayonnaise	Toast au chèvre Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade Bamako
Omelette fromagère Sauté de dinde au citron et au gingembre	Tajine de poulet aux abricots Filet de lieu MSC , Sauce tajine	Jambon blanc Filet de lieu MSC , Sauce nantua	Moussaka Filet de colin MSC , Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
Petits pois au jus Riz Madras	Semoule HVE Légumes tajine	Pommes de terre rissolées Butternut rôtie	Salade verte Riz créole	Haricots beurre persillés Torsade de blé et pois chiches HVE
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Suisse aromatisé Glace à l'eau	Yaourt aromatisé Fruits de saison Compote de pommes et banane du chef	Fruits de saison Abricots au sirop Fromage blanc à la confiture de fraises	Gâteau au yaourt grec et à l'orange Fruits de saison Compote de fruits	Salade de fruits du chef Fruits de saison Crème dessert au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ste Clotilde

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

			Végétarien	
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
- Tomates , Vinaigrette - Choux fleurs à l'échalote - Wrap de thon aux carottes râpées	- Taboulé (semoule HVE) - Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette - Radis , Beurre	- Rillettes , Cornichons - Salade de blé et maïs , Vinaigrette - Aubergines grillées et feta AOP	- Carottes Locales râpées , Vinaigrette - Céleri rave aux pommes - Salade de haricot blanc au pesto	- Salade de riz mimolette - Concombres sauce bulgare - Effilochée d'endives , Vinaigrette
- Saucisses de Strasbourg - Beignets au poisson , Sauce tartare	- Sauté de poulet Tikka Masala - Omelette	- Boulettes au bœuf , Sauce tomate - Filet de colin MSC , Sauce à l'estragon	- Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes - Bolognaise de pois BIO	- Filet de lieu MSC , Sauce aux agrumes - Escalope de porc , sauce Dijonnaise
- Purée de pommes de terre - Carottes aux oignons	- Haricots verts à l'étuvé - Riz pilaf	- Salade verte - Boulgour	Penne HVE - Demi courgette rôtie au four aux herbes	- Chou fleur rôti à l'ail Semoule HVE
- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage
Yaourt local nature - Fruits de saison - Liégeois à la vanille	- Fruits de saison - Compote de fruits - Donut	- Fruits de saison - Gâteau au yaourt du chef - Yaourt aux fruits	- Cake aux poires - Fruits de saison - Compote de pommes	- Fruits de saison - Mousse au chocolat - 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.

Ste Clotilde

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
🌱 Radis , Beurre 🌱 Salade de lentilles aux échalotes , Vinaigrette - Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	- Salade de coquillettes HVE sauce cocktail - Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise 🌱 Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes	🌱 Concombres , Vinaigrette - Œuf mimosa 🌱 Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	🌱 Tomates au basilic , Vinaigrette 🌱 Lentilles corail façon houmous au persil et son toast 🌱 Salade de chou rouge aux pommes , Vinaigrette	- Quinoa façon taboulé libanais - Céleri rave sauce rémoulade 🌱 Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte
- Cuisses de poulets à la texane - Filet de hoki MSC , Sauce citron	- Bœuf à la tomate 🌱 Moussaka de thon aux légumes	🌱 Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic 🌱 Bruschetta au jambon et à la mozzarella	- Pizza aux trois fromages - Œufs brouillés au fromage et ciboulette	Colin MSC meunière - Escalope de dinde , Sauce crème
🌱 Frites 🌱 Tomates à la provençale	🌱 Poêlée de courgettes et d'aubergines 🌱 Coeur de blé	🌱 Salade verte	🌱 Riz pilaf 🌱 Brocolis à l'ail	🌱 Gratin d'épinard - Pommes de terre au four
- Assortiments de fromages 🌱 Laitage	- Assortiments de fromages 🌱 Laitage	- Assortiments de fromages 🌱 Laitage	- Assortiments de fromages 🌱 Laitage	- Assortiments de fromages 🌱 Laitage
🌱 Fruits de saison 🌱 Compote de pommes 🌱 Liégeois à la vanille	🌱 Pot de glace 🌱 Fruits de saison 🌱 Yaourt aux fruits	🌱 Fromage blanc nature , Coulis de framboise 🌱 Fruits de saison - Crème dessert praliné	🌱 Cake marbré au chocolat du chef 🌱 Fruits de saison 🌱 Flan au caramel	🌱 Salade de fruits du chef 🌱 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.

Ste Clotilde

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Végétarien			Halloween	
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
- Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette - Crêpe aux champignons - Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	- Carottes Locales râpées , Vinaigrette - Radis , Beurre - Pâté de campagne	- Haricots rouges au maïs - Betteraves , Vinaigrette aux échalotes - Céleri rave râpé , Vinaigrette	- Butternut râpée au fromage blanc - Œuf dur mayonnaise - Choux fleurs sauce cocktail	- Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette - Chou chantilly salé au jambon - Salade verte , Vinaigrette
- Chili sin carne pois BIO - Boulettes de blé façon thai	- Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette - Omelette au cheddar	- Jambon braisé - Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	- Sauté de bœuf aux olives - Filet de hoki MSC , Sauce au citron	- Filet de colin MSC , sauce à l'aneth - Cordon bleu de dinde
- Riz pilaf - Petits pois aux oignons	- Coeur de blé - Potimarron rôti	- Pommes de terre persillées - Clafoutis aux brocolis	- Doigt de sorcière aux amandes - Spaghettis sanguinolent	- Haricots verts à l'ail Semoule HVE
- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage
Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée - Fruits de saison - Yaourt aromatisé	- Fruits de saison - Fromage blanc sucré - Banane à la crème anglaise	- Fruits de saison - Yaourt aux fruits - Mousse au chocolat du chef	- Petit fantôme craquant - Fruits de saison - Liégeois à la vanille	- Fruits de saison - Suisse aromatisé - Compote de pommes VER du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.