

Sainte-Clotilde

Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

			Repas végétarien
Mardi 1 Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
- 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 - Carottes Locales râpées , Vinaigrette - Salade de brocoli feta
- 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 - Filet de colin MSC , Sauce dieppoise	- Bolognaise de pois BIO - Pâtes farcies aux fromages sauce tomate
- Légumes couscous Semoule BIO	- Riz créole - Haricots verts à l'ail	- Frites - Courgettes braisées	Farfalles HVE - Salade verte
- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage
- Fruits de saison - Donut - Compote de pommes	- Fruits de saison - Crème dessert à la vanille - Rocher coco du chef	- Tarte aux abricots et amandes - Fruits de saison - Salade de fruits du chef	- Fruits de saison - Liégeois au chocolat - Yaourt aux fruits

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 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
- Mousse de foie , Cornichons - Tomates mozzarella au pesto - Chiffonnade de salade verte et croûtons , 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 pomme de terre BIO et œuf dur	- Taboulé (semoule HVE) - Champignons aux herbes , Vinaigrette - Crêpe au fromage
Sauté de poulet aux olives Filet de hoki MSC , Sauce nantua	Escalope de porc , Jus lié thym et citron Filet de merlu MSC , Sauce citron	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	Chipolatas Filet de lieu MSC , Sauce nantua	Colombo de colin MSC Escalope de dinde , Sauce miel moutarde
- Haricots beurre persillés Semoule HVE	- Pommes de terre rôties - Duo d'aubergines et de carottes	Salade verte	- Riz pilaf - Brocolis aux oignons	- courgettes sautées à l'ail Coquillettes BIO
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 - Éclair au chocolat	- 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 bananes	- 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 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

	Repas végétarien			
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
- Tomates , Vinaigrette - Radis , Beurre - Betteraves , Vinaigrette	- Melon - Houmous du chef et ses croûtons - Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	- Courgettes râpées , 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
- Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes , Sauce ketchup - Filet de colin MSC au citron	- Quiche au fromage du chef - Falafels , Sauce blanche	- Rôti de dinde , Sauce forestière - Marmite du pêcheur au colin MSC , Sauce tartare	- Cordon bleu de dinde - Filet de merlu MSC au pesto	- Carbonara de saumon MSC - Sauté de dinde BBC , Sauce tomate
- Frites - Ratatouille	- Haricots verts BIO à l'ail - Boulgour	- Semoule HVE - Choux-fleurs rôti	- Poêlée chinoise du chef - Riz pilaf	- Coquillettes BIO - 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 - Flan nappé au caramel	- Crème dessert à la vanille - Fruits de saison - Compote de pêches	- Salade de fruits du chef - Fruits de saison - Suisse aromatisé	- 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.

Sainte-Clotilde

Menu du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 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 BIO , 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 fromage au chèvre  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette  Salade Bamako
Beignets de calamar , Sauce tartare Sauté de porc BBC au curry	Tajine de volaille aux citron confits  Omelette fromagère	Jambon blanc Filet de lieu MSC , Sauce nantua	Moussaka Filet de colin MSC , Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC , Sauce beurre blanc Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
 Petits pois et carottes  Blé aux oignons	 Semoule HVE  Légumes tajine	 Pommes de terre rissolées  Butternut rôtie	 Salade verte  Riz créole	 Haricots verts BIO  Tortis HVE , Sauce tomate
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits de saison Liégeois à la vanille  Glace à l'eau	 Yaourt aromatisé  Fruits de saison  Compote de pommes et banane du chef	 Fruits de saison Brookies  Fromage blanc à la confiture de fraises	 Pain perdu caramel beurre salé du Chef  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.

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 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

			Repas végétarien	
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 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 - Melon - Salade de haricot blanc au pesto	- Salade de riz et mimolette - Concombres sauce bulgare - Sardines à la tomate
- Saucisses de Strasbourg - Beignets au poisson , Sauce tartare	- Sauté de poulet Tikka Masala - Omelette	- Quiche Lorraine du chef - Filet de colin MSC , Sauce à l'estragon	- Allumettes végétales façon carbonara - Bolognaise de pois BIO	- Filet de lieu MSC , Sauce aux agrumes - Escalope de porc , sauce Dijonnaise
- Purée de pommes de terre Carottes BIO façon Vichy	- Haricots verts à l'étuvé - Riz pilaf	- Salade verte Boulgour BIO	Pennes HVE - Courgettes braisées	- Brocolis Semoule HVE
- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage
- Liégeois à la vanille - Fruits de saison Yaourt aromatisé LOCAL	- 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.

Sainte-Clotilde

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

				Repas Balade en mer
Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
- Concombres , Vinaigrette - Salade de lentilles aux échalotes , Vinaigrette - Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	- Salade de coquillettes HVE sauce cocktail - Carottes Locales râpées , Vinaigrette - Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes	- Œuf mimosa - Céleri rave sauce rémoulade - Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte	- Tomates au basilic , Vinaigrette - Lentilles corail façon houmous au persil et son toast - Salade de chou rouge aux pommes , Vinaigrette	- Radis , Beurre - Tomates mozzarellas, huile d'olive et basilic - Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette
- Cuisses de poulets à la texane - Filet de hoki MSC , Sauce citron	- Sauté de dinde BBC au jus Colin MSC meunière	Saumonette MSC rôtie - Escalope de dinde , Sauce crème	- Cordon bleu de dinde - Œufs brouillés au fromage et ciboulette	- Moules marinières - Fish and chips de colin MSC , Sauce tartare
Semoule HVE - Tomates à la provençale	- Gratin d'épinards bio Coquillettes HVE	- Poêlée de courgettes et d'aubergines - Pommes de terre au four	- Riz pilaf Brocoli BIO à l'ail	- Salade verte - Frites
- 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	- Salade de fruits du chef - Fruits de saison - Yaourt aromatisé	- Cake marbré au chocolat du chef - Fruits de saison - Flan au caramel	- Fromage blanc nature , Coulis de framboise - Fruits de saison - Bâtonnet de glace au 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.

Sainte-Clotilde

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Repas végétarien				
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
- Tomates , Vinaigrette - Crêpe aux champignons - Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	- Salade de thon au maïs , Vinaigrette - Radis , Beurre - Pâté de campagne	- Betteraves , Vinaigrette aux échalotes - Haricots rouges au maïs , Vinaigrette aux échalotes - Céleri rave râpé , Vinaigrette	- Butternut râpée au fromage blanc - Œuf dur mayonnaise - Choux fleurs sauce cocktail	- Concombres , Sauce tzatziki - Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette - Salade verte , Vinaigrette
- Rougail à la saucisse végétale - Boulettes de blé à la tomate et au basilic	- Poulet au curry et au lait de coco - Omelette au cheddar	- Jambon braisé - Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	- Escalope de dinde panée au parmesan - Filet de hoki MSC , Sauce au citron	- Filet de colin MSC , sauce à l'aneth - Merguez
- Riz pilaf - Petits pois aux oignons	Cœur de blé BIO - Potimarron rôti	- Pommes de terre persillées - Choux rouges confits aux pommes	- Doigt de sorcière aux amandes - Spaghettis sanguinolent	Haricots verts BIO 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
- Panna cotta et coulis de fraise à l'italienne - Fruits de saison - Yaourt aromatisé	- Banane à la crème anglaise - Flan au caramel - Fruits de saison	- Tarte aux myrtilles du chef - Yaourt aux fruits - Fruits de saison	- Petit fantôme craquant - Fruits de saison - Liégeois à la vanille	- Compote de pommes - Crème dessert au caramel - 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.

Sainte-Clotilde

Menu du Lundi 19 Octobre au Vendredi 23 Octobre 2026

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
 Carottes Locales râpées , Vinaigrette Friand au fromage	 Taboulé (semoule HVE)  Potage de légumes	Pâté de campagne , Cornichons  Macédoine de légumes à la vinaigrette	 Betteraves , Vinaigrette  Œuf dur mayonnaise	 Salade verte , Vinaigrette  Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette
Pasta party Bolognaise Colin MSC façon carbonara	 Tortillas aux petits pois et aux pommes de terre  Nuggets végétariens	 Pizza tomate mozzarella  Pizza au thon	Sauté de poulet aux olives Filet de hoki MSC , Sauce nantua	Calamars à la romaine  Quenelles gratinées au cheddar
 Macaronis HVE  Butternut rôtie	 Fondue d'épinards à l'ail  Pommes de terre au four	 Salade verte	 Semoule HVE  Carottes braisées	 Haricots beurre à l'ail  Riz créole
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits de saison  Crème dessert à la vanille	 Banane au chocolat et à l'amande  Fruits de saison	 Fruits de saison  Abricots au sirop	 Roulé à la confiture d'abricot  Fruits de saison	Liégeois à la vanille  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.

Sainte-Clotilde

Menu du Lundi 26 Octobre au Vendredi 30 Octobre 2026

Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
 Houmous du chef et son toast  Effiloché d'endives , Vinaigrette	Saucisson à l'ail  Coleslaw	 Choux fleurs sauce cocktail  Betteraves à la feta AOP	 Butternut râpée au fromage blanc  Salade de coquillettes HVE sanguinolentes et son balai	 Carottes râpées au citron  Rillettes de sardines sur toast
 Sauce tomates aux lentilles  Sauce aux 3 fromages	Sauté de bœuf aux carottes Filet de merlu MSC au pesto	Rôti de porc , Sauce barbecue  Omelette aux oignons	Hot Doigt (Hot Dog Halloween) Hot Dog fish MSC	Filet de colin MSC , Sauce aux herbes fraîches et ail Filet de poulet , Sauce à la crème
 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches  Gratin de brocolis à la béchamel	 Courgettes braisées  Riz pilaf au thym	 Lentilles HVE  Haricots verts à l'ail	 Frites	 Semoule HVE  Tombée de chou vert
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits de saison  Yaourt aux fruits	 Fruits de saison  Compote de fruits	 Fromage blanc à la confiture de fraises  Fruits de saison	 Cupcake monstrueux aux pommes  Fruits de saison	 Fruits de saison  Crème dessert à la vanille

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.