

Cours Bautain La Salle Collège

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

	Repas Indien	Menu de la cheffe		
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Feuilletés saucisses façon hot dog  Salade de pommes de terre aux herbes	Samoussas aux légumes  Salade coleslaw à l'indienne		 Velouté aux choux-fleurs  Macédoine mayonnaise	 Céleri rave sauce rémoulade  Taboulé d'Hiver (semoule HVE)
Boulettes au veau	 Sauté de dinde BBC façon blanquette		Jambon blanc	Fish and chips de colin MSC
 Semoule HVE  Légumes couscous printanier	 Petits légumes à la crème  Riz Madras		 Frites  Salade verte	 Tortis HVE  Petits pois aux oignons
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits de saison  Flan nappé au caramel	 Lassi à la mangue (CHICHERY)  Fruits de saison		 Tarte Bourdalou  Fruits de saison	 Fruits de saison  Mousse au citron

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.

Cours Bautain La Salle Collège

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

		Menu de la cheffe	Menu Saint-Patrick	
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Pâté de campagne  Chou blanc râpé , Vinaigrette	 Carottes Locales râpées , Vinaigrette  Pamplemousse		 soupe irlandaise  Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette	 Betteraves , Vinaigrette  Salade de farfalles au pesto , Concombre au maïs
Sauté de poulet BBC , Sauce Napolitaine	Omelette au jambon (oeuf BIO)		Beef Stew	Filet de colin MSC , Sauce crème
 Haricots verts à l'ail  Blé nature	Farfalles HVE  Petits pois aux oignons		 Pommes de terre au four  Légumes de l'Irish Stew	 Choux fleurs en gratin  Semoule HVE
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits de saison  Yaourt aromatisé	Liégeois à la vanille  Fruits de saison		 Irish apple cake  Fruits de saison	 Fruits de saison  Compote de pommes

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.

Cours Bautain La Salle Collège

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

		Menu de la cheffe	Menu végétarien	
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
 Salade batavia aux noix et carottes , Vinaigrette  Velouté de patate douce	Charcuterie et condiments  Salade de coquillettes HVE sauce cocktail		Pizza aux quatre fromages  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	 Salade de haricots verts , Vinaigrette Saucisson à l'ail , Cornichons
Saucisse de Toulouse	Boulettes au bœuf , Sauce forestière		 Paëlla à la saucisse végétale et pois chiches	Nuggets au poisson , Sauce tartare
 Lentilles vertes au jus  Haricots beurre persillés	 Brocolis gratinés  Pommes de terre rissolées		 Riz créole  Céleri rôti	 Fondue d'épinards à l'ail  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 Quatre quart	 Fruits de saison  Crème dessert au caramel		Crumble aux pommes du chef  Fruits de saison	 Fruits de saison  Ile flottante 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.

Cours Bautain La Salle Collège

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

		Menu de la cheffe		
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
 Œuf mimosa  Haricots beurre au persil , Vinaigrette aux échalotes	 Potage de légumes  Tzatziki aux betteraves		 Rillettes de colin MSC  Taboulé HVE de radis et ses fanés aux amandes	
Pilon de poulet rôti aux herbes	Cordon bleu de dinde		Colombo de porc	
 Boulgour  Endives braisées	 Panais rôtis au miel Pennes HVE		 Haricots verts à l'ail  Pommes de terre grenailles LOCALES à l'ail	 Riz BIO , Sauce tomate basilic
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	
 Fruits de saison  Gaufre au sucre glace	 Fruits de saison  Entremets à la vanille , Entremets au chocolat		 Flan pâtissier  Fruits de saison	 Fruit 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.



Cours Bautain La Salle Collège

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Menu Mexicain		Menu végétarien	
Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
 chou blanc à la mexicaine  Haricots rouges à la mexicaine		 Carottes Locales râpées , Vinaigrette aux échalotes  Salade de haricots verts aux échalotes	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette  Chou blanc râpé façon rémoulade
 Fajitas au poulet et aux épices		Lasagnes à l' égrené de pois BIO , tomates et mozzarella	Brochette de poisson MSC pané
 Jambalaya de légumes et haricots rouges		 Salade verte , Vinaigrette	 Haricots beurre persillés  Riz jaune safrané
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
Brownie mexicain aux haricots rouges  Fruits de saison		 Ile flottante  Fruits de saison	 Fruits de saison  Suisse fruité

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.



Cours Bautain La Salle Collège

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

			Menu Oriental	Repas Départ des Vacances
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
 Choux fleurs mimosa , Sauce mayonnaise Salade anglaise	Pâté de campagne , Cornichons  Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette		 Houmous du chef et son toast  Carottes HVE à l'orientale	
Pilon de poulet rôti mariné	Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre		Couscous au poulet BBC et merguez	
 Frites  Épinards à la crème	 Petits pois aux oignons  Riz créole		 Semoule HVE  Légumes couscous d'Hiver	
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fromage blanc à la cassonade  Fruits de saison	 Fruits de saison  Smoothie banane kiwi		 Carrot Cake  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.

