

Cours Bautain La Salle Maternelle

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Repas Indien			
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
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
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison	 Fruits de saison	 Tarte Bourdalou	 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.



Cours Bautain La Salle Maternelle

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

		Menu Saint-Patrick	
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Sauté de poulet , 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
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison	Liégeois à la vanille	 Irish apple cake	 Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Cours Bautain La Salle Maternelle

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

		Menu végétarien	
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
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
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison	 Yaourt aux fruits	Crumble aux pommes du chef	 Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Cours Bautain La Salle Maternelle

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

			Repas bol de Riz
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
Pilon de poulet rôti aux herbes	Cordon bleu de dinde	Colombo de porc	Beignets au colin MSC du chef , sauce vierge
 Boulgour  Endives braisées	 Panais rôtis au miel Pennes HVE	 Haricots verts à l'ail  Pommes de terre grenailles LOCALES à l'ail	 Frites  Brunoise de légumes
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Coupe à la banane et au chocolat	 Fruits de saison	 Flan pâtissier	 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.



Cours Bautain La Salle Maternelle

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Menu Mexicain	Menu végétarien	
Mardi 7 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
 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
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison	 Ile flottante	 Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Cours Bautain La Salle Maternelle

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

		Menu Oriental	Repas Départ des Vacances
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Pilon de poulet rôti mariné	Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre	Couscous au poulet et merguez	
 Frites  Épinards à la crème	 Petits pois aux oignons  Riz créole	 Semoule HVE  Légumes couscous d'Hiver	
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	 Laitage
 Fruits de saison	 Fruits de saison	 Carrot Cake	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.