


MIDI



















DU 02 AU 06 SEPTEMBRE

 Repas élaborés sur place à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION

 Fruits & Légumes Bio sous réserve de disponibilité (production et récolte).

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES 	MELON 		CONCOMBRES AUX FINES HERBES 	POIS CHICHES EN VINAIGRETTE
SALADE VERTE, MAIS & CROUTONS	MELI MELO DE CRUDITES	RADIS & BEURRE 	<b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b> 	MACEDOINE
PATE EN CROUTE & CORNICHONS	SALADE LENTILLES & DES BREBIS		SALADE VERTE & DES DE FROMAGE	TARTE FINE AUX LEGUMES
POULET ROTI AUX HERBES 	<b>SAUTE DE PORC AUX OLIVES</b> 		HACHIS PARMENTIER	ROTI DE DINDE A L'ECHALOTE
FILET MEUNIERE & CITRON	<b>FILET DE LIEU MSC A L'ANTIBOISE</b> 	FILET VOLAILLE A LA FORESTIERE 	PARMENTIER DE POISSON	CALAMARS A LA ROMAINE
OMELETTE	BOULETTES TOMATES & BASILIC		CLAFOUTIS CHEVRE & CIBOULETTE	GNOCCHIS GRATINES
<b>PATES BIO</b> 	<b>SEMOULE BIO</b> 	BLE SAFRANE	PUREE	<b>RIZ BIO</b> 
<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 	COURGETTES SAUTEES 	BRUNOISE DE LEGUMES	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	RATATOUILLE
FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b> 		FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b> 
<b>YAOURT AROMATISE BIO</b> 	FROMAGE BLANC		YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES
SALADE DE FRUITS	MARBRE MAISON	CORBILLE FRUITS	<b>COMPOTE (POMMES HVE)</b> 	PASTEQUE
ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE		MOUSSE AU CHOCOLAT	ENTREMET AU CHOCOLAT
CORBILLE FRUITS	CORBILLE FRUITS		CORBILLE FRUITS	CORBILLE FRUITS

Api Restauration, S.A.S au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 000 - 3 Rue Nicolas Appert, 34470 Gigean

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MIDI

DU 09 AU 13 SEPTEMBRE

 Repas élaborés sur place à partir de viande française.















COLLEGE L'ASSOMPTION

 Fruits & Légumes Bio sous réserve de disponibilité (production et récolte).



ANIMATION ITALIE

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLESLOW	MELON & JAMBON		SALADE DE BETTERAVES	SALADE DE CONCOMBRES 
SALADE COMPOSEE	SALADE DE TOMATES A LA MOZZARELLA 	HARICOTS VERTS BIO EN SALADE 	CAROTTES RAPEES	SALADE DE LENTILLES
SALADE DE RIZ	ANTIPASTI DE LEGUMES		SAUCISSON A L'AIL	PASTEQUE
SAUCISSE DE LOZERE 	CARBONARA		CHILI CON CARNE	CURRY DE DINDE 
COLIN MSC SCE MOUTARDEE 	POISSON MSC A LA SICILIENNE 	ROTI DE DINDE AU JUS	FILET DE LIEU MSC & TAPENADE 	TAJINE DE POISSON
NUGGETS DE BLE	BRUSCHETTA AUX LEGUMES		CHILI SIN CARNE (SANS VIANDE)	OEUF BROUILLE
PUREE	PATES BIO 	CEREALES GOURMANDES	RIZ BIO 	SEMOULE BIO 
FLAN DE COURGETTES 	CAPONATA D'AUBERGINES 	GRATIN DE CHOUX-FLEURS	PIPERADE DE LEGUMES	POEELE ORIENTALE
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP 		FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP 
YAOURT NATURE BIO 	YAOURT AROMATISE		YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC
SALADE DE FRUITS	NAPOLITAIN	CORBILLE FRUITS	POMME AU FOUR & SPECULOOS 	COMPOTE (POMMES HVE) 
CREME DESSERT	TIRAMISU MAISON AU CHOCOLAT		LIEGEOIS AU CHOCOLAT	GATEAU AU CHOCOLAT
CORBILLE FRUITS	CORBILLE FRUITS		CORBILLE FRUITS	CORBILLE FRUITS

Légende :

 Produits Bio    
  Produits Pêche durable    
  Produits Labellisés    
  Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 000 - 3 Rue Nicolas Appert, 34470 Gigean



MIDI

DU 16 AU 20 SEPTEMBRE



Repas élaborés sur place à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION



Fruits & Légumes Bio sous réserve de disponibilité (production et récolte).

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BATAVIA, MAIS & DES DE FROMAGE	CELERI AUX POMMES		TOMATES & DES DE BREBIS	COEURS PALMIERS & ANANAS
FRIAND	HARICOTS ROUGES EN VINAIGRETTE	MELI MELO DE CRUDITES	POMELOS & SUCRE	SALADE COMPOSEE
SALADE DE P. DE TERRE	WRAP AUX CRUDITES		CAKE COURGETTES & FROMAGE FRAIS	<b>SALADE DE BLE (BASE BLE BIO)</b>
HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS	<b>SAUTE DE PORC</b>		SAUTE DE BOEUF	ROTI DE DINDE AU MIEL
<b>POISSON MSC A L'ANETH</b>	<b>COLIN MSC AU CITRON</b>	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	POISSON PANE & CITRON	FILET MEUNIERE & CITRON
OMELETTE AUX FINES HERBES	QUENELLE (NATURE) & BECHAMEL		BOULETTES TOMATE & BASILIC	TARTE AU CHEVRE
<b>BOULGOUR BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	POMMES RISSOLEES	<b>PATES BIO</b>
TIAN DE LEGUMES	BROCOLIS	PRINTANIERE DE LEGUMES	<b>CAROTTES ROTIES BIO</b>	EPINARDS
FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>		FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>
YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES		<b>YAOURT NATURE BIO</b>	YAOURT AROMATISE
<b>ANANAS FRAIS (GLOBAL GAP)</b>	SALADE DE FRUITS	CORBILLE FRUITS	SMOOTHIE	BANANE, CHOCOLAT & CHANTILLY
COMPOTE	CAKE MAISON POIRE & CHOCOLAT		ROULE MAISON A LA CONFITURE	FROMAGE BLANC & CORN-FLAKES
CORBILLE FRUITS	CORBILLE FRUITS		CORBILLE FRUITS	CORBILLE FRUITS

Api Restauration, S.A.S au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 000 - 3 Rue Nicolas Appert, 34470 Gigean

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MIDI

DU 23 AU 27 SEPTEMBRE



Repas élaborés sur place à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION



Fruits & Légumes Bio sous réserve de disponibilité (production et récolte).

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
NEMS	BETTERAVES A L'ORANGE		SALADE DE POIS CHICHES	FENOUIL AUX POMMES VERTES
SURIMI & MAYONNAISE	PATE EN CROUTE & CORNICHONS	SALADE DE CHOU CHINOIS	<b>SALADE VERTE BIO, LARDONS &amp; FROMAGE</b>	TZATSIKI
CHOU ROUGE AUX POMMES	COURGETTES RAPEES		OEUF DUR & MAYONNAISE	MOUSSE DE FOIE/TOAST
<b>SAUCISSE GRILLEE</b>	SAUTE DE DINDE		EMINCE DE VOLAILLE SCE TANDOORI	STEAK HACHE VEAU SAUCE BARBECUE
<b>FILET DE LIEU MSC EN CROUTE D'HERBES</b>	CALAMARS A LA ROMAINE	ESCALOPE DE PORC AUX OLIVES	<b>FILET DE LIEU MSC AU CITRON VERT</b>	SEICHE A LA SETOISE
TORTELLINIS AU FROMAGE	TORTILLA		PARMENTIER AU FROMAGE	PIZZA AUX CHAMPIGNONS
<b>LENTILLES BIO</b>	POMMES GRENAILLES	PUREE	<b>PATES BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>
POEEE PROVENCEALE	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	FONDUE DE POIREAUX	GRATIN DE COURGETTES	DUO DE CAROTTES & NAVETS GLACES
FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>		FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>
<b>YAOURT NATURE BIO</b>	YAOURT AROMATISE		FROMAGE BLANC	YAOURT AROMATISE
PECHE AU SIROP	MOUSSE AU CHOCOLAT	CORBEILLE FRUITS	<b>ANANAS CAMELISE</b>	SEMOULE AU LAIT MAISON
GATEAU MAISON A L'ANANAS	TARTE MAISON AUX FRUITS		CREPE AU SUCRE	ECLAIR AU CHOCOLAT
CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS		CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS

Api Restauration, S.A.S au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 000 - 3 Rue Nicolas-Appert, 34470 Gizean

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MIDI

DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE



Repas élaborés sur place à partir de viande française.



Fruits & Légumes Bio sous réserve de disponibilité (production et récolte).

COLLEGE L'ASSOMPTION

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SALADE DE RIZ (BASE RIZ BIO)</b>	COESLOW		CONCOMBRES A LA CIBOULETTE	POIS CHICHES EN VINAIGRETTE
SALADE DE TOMATES	FLAN DE LEGUMES	SALADE VERTE AUX CROUTONS	<b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b>	BATAVIA, MAIS & DES DE FROMAGE
MOUSSE DE FOIE & CORNICHONS	ACCRAS DE MORUE		SALADE COMPOSEE	FRIAND
POULET ROTI AUX HERBES	<b>EMINCE DE PORC A LA PROVENCALE</b>		SAUTE DE BOEUF	ROTI DE DINDE A L'ECHALOTE
<b>FILET DE COLIN MSC AU PAPRIKA</b>	<b>MERLU MSC AU BASILIC</b>	FILET VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	NUGGETS DE POISSON	<b>MERLU MSC SAUCE VIERGE</b>
CREPE AU FROMAGE	OEUF DUR & BECHAMEL		TARTE AUX LEGUMES	GNOCCHIS GRATINES
POMMES SAUTEES	<b>PATES BIO</b>	BLE SAFRANE	POMMES GRENAILLES	<b>RIZ BIO</b>
<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	FONDUE D'EPINARDS	BRUNOISE DE LEGUMES	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	COURGE ROTIE
FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>		FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>
YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC		<b>YAOURT NATURE BIO</b>	PETITS SUISSES
<b>ANANAS FRAIS (GLOBAL GAP)</b>	CLAFOUTIS MAISON AUX POMMES	CORBILLE FRUITS	<b>COMPOTE (POMMES HVE)</b>	SMOOTHIE AUX FRUITS
TARTE MAISON AUX FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT		GATEAU MAISON	CREME DESSERT
CORBILLE FRUITS	CORBILLE FRUITS		CORBILLE FRUITS	CORBILLE FRUITS

Api Restauration, S.A.S au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 000 - 3 Rue Nicolas Appert, 34470 Cigean

Légende :




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MIDI

DU 07 AU 11 OCTOBRE




















 Repas élaborés sur place à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION

 Fruits & Légumes Bio sous réserve de disponibilité (production et récolte).

RENCONTRES DU GOUT 2024  
STREET FOOD - STREET GOOD

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COMPOSEE	CHOU ROUGE AUX POMMES		SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES RAPEES
<b>HARICOTS VERTS BIO EN SALADE</b> 	MELI MELO DE CRUDITES 	MACEDOINE	COESLOW	<b>SALADE DE PATES (BASE PATES BIO)</b> 
OEUF DUR & MAYONNAISE	<b>SALADE DE BLE (BASE BLE BIO)</b> 		SAUCISSON A L'AIL	TSATSIKI
SAUCISSE GRILLEE 	BOLOGNAISE		PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	SAUTE DE VOLAILLE 
<b>COLIN MSC SCE MOUTARDEE</b> 	<b>POISSON MSC A L'ANETH</b> 	<b>LONGE DE PORC AUX HERBES</b> 	<b>FILET DE LIEU MSC &amp; CITRON</b> 	COUSCOUS DE LA MER
NUGGETS DE BLE	<b>CLAFOUTIS PROVENCAL</b>		CHILI SIN CARNE (SANS VIANDE)	<b>FALAFELS DU CHEF SAUCE BLANCHE</b>
PUREE	<b>PATES BIO</b> 	POMMES DE TERRE	<b>RIZ BIO</b> 	<b>SEMOULE BIO</b> 
BROCOLIS	CAROTTES BRAISEES	GRATIN DE CHOUX-FLEURS	PIPERADE DE LEGUMES	LEGUMES FRAIS
FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b> 		FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b> 
<b>YAOURT NATURE BIO</b> 	YAOURT AROMATISE		YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC
<b>POIRE HVE POCHEE SCE AU CHOCOLAT</b> 	FLAN CARAMEL	CORBILLE FRUITS	<b>POMME AU FOUR &amp; SPECULOOS</b> 	<b>COMPOTE (POMMES HVE)</b> 
CREME DESSERT	GATEAU MAISON		LIEGEOIS AU CHOCOLAT	GATEAU MAISON
CORBILLE FRUITS	CORBILLE FRUITS		CORBILLE FRUITS	CORBILLE FRUITS

Légende :

 Produits Bio     Produits Pêche durable     Produits Labellisés     Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 000 - 3 Rue Nicolas Appert, 34470 Cigean



MIDI

DU 14 AU 18 OCTOBRE



Repas élaborés sur place à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION



Fruits & Légumes Bio sous réserve de disponibilité (production et récolte).



Exemple de menu équilibré

MENU DU CHEF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE VERTE, MAIS & OIGNONS	POMELOS & SUCRE		CAROTTES RAPEES	
CELERI AUX POMMES	HARICOTS ROUGES EN VINAIGRETTE	MELI MELO DE CRUDITES	VELOUTE DE COURGES	
SALADE DE PDT AU THON	FRIAND		CROISSON DUBARRY	
FILET DE POULET AU JUS	<b>COTE DE PORC SCE CHARCUTERIE</b>		POULET AU PAPRIKA	
<b>POISSON MSC AU BASILIC</b>	<b>COLIN MSC AU CITRON</b>	BOULETTES BOEUF SAUCE TOMATES	<b>POISSON MSC AU CURRY DOUX</b>	
OMELETTE AUX FINES HERBES	QUENELLE (NATURE) & BECHAMEL		BOULETTES TOMATE & BASILIC	
<b>PATES BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	POTATOES	
GRATIN DE LEGUMES	PUREE DE BROCOLIS	PRINTANIERE DE LEGUMES	CAROTTES JAUNES	
FROMAGE A LA COUPE	<b>FROMAGE AOP</b>		FROMAGE A LA COUPE	
YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES		<b>YAOURT NATURE BIO</b>	
<b>ANANAS FRAIS (GLOBAL GAP)</b>	SALADE DE FRUITS	CORBILLE FRUITS	GATEAU MAISON A L'ORANGE	
MUFFIN	CAKE MAISON BANANE & CHOCOLAT		FROMAGE BLANC & CONF. D'ABRICOTS	
CORBILLE FRUITS	CORBILLE FRUITS		CORBILLE FRUITS	

Api Restauration, S.A.S au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 000 - 3 Rue Nicolas Appert, 34470 Cigean

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.