



MIDI

DU 01 AU 05 SEPTEMBRE



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
SALADE DE TOMATES 	MELON	MENU DU CHEF	CONCOMBRES AUX FINES HERBES	POIS CHICHES EN VINAIGRETTE
SALADE VERTE, MAIS & CROUTONS	MELI MELO DE CRUDITES		TABOULE (SEMOULE BIO) 	MACEDOINE
PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS	SALADE LENTILLES & DES BREBIS		SALADE VERTE & DES DE FROMAGE	TARTE FINE AUX LEGUMES
POULET ROTI AUX HERBES	SAUTE DE PORC (AVEYRON) 		HACHIS PARMENTIER	PAUPIETTE AU VEAU AU JUS
FILET COLIN MSC & CITRON 	BOULETTES VEGE FACON THAI		CLAFOUTIS CHEVRE & CIBOULETTE	CALAMARS A LA ROMAINE
PATES BIO 	SEMOULE BIO 		PUREE	RIZ (IGP) 
HARICOTS VERTS BIO 	COURGETTES SAUTEES 		GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	RATATOUILLE
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE		FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE BIO 	FROMAGE BLANC		YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES
SALADE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT		COMPOTE	PASTEQUE
ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE		GATEAU MARBRE DU CHEF	ENTREMET AU CHOCOLAT
CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS		CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE 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 Giguean



MIDI

DU 08 AU 12 SEPTEMBRE



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION



ANIMATION ITALIE



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

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLESLAW	MELON	MENU DU CHEF	SALADE DE BETTERAVES BIO	SALADE DE CONCOMBRES
SALADE COMPOSEE	SALADE DE TOMATES A LA MOZZARELLA		CAROTTES RAPEES	SALADE DE LENTILLES
SALADE DE RIZ (BASE RIZ IGP)	ANTIPASTI DE LEGUMES		SAUCISSON A L'AIL	PASTEQUE
SAUCISSE DE LOZERE	CARBONARA		CHILI CON CARNE	CURRY DE VOLAILLE
MERLU MSC SCE MOUTARDEE	COLIN MSC A LA SICILIENNE		CHILI SIN CARNE (SANS VIANDE)	TAJINE DE POISSON MSC
PUREE	PATES BIO		RIZ (IGP)	SEMOULE BIO
FLAN DE COURGETTES	CAPONATA D'AUBERGINES		PIPERADE DE LEGUMES	LEGUMES COUSCOUS
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE		FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE
YAOURT NATURE BIO	YAOURT AROMATISE		YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC BIO
SALADE DE FRUITS	GLACE		POMME CUITE & SPECULOOS	COMPOTE
CREME DESSERT	TIRAMISU MAISON AU CHOCOLAT		GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT	LIEGEOIS
CORBEILLE FRUITS DONT 1 BIO	CORBEILLE FRUITS		CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI

DU 15 AU 19 SEPTEMBRE

COLLEGE L'ASSOMPTION



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.



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

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BATAVIA (LOCALE), MAIS & FROMAGE	CELERI AUX POMMES	MENU DU CHEF	TOMATES & DES DE BREBIS	COEURS PALMIERS & ANANAS
FRIAND	HARICOTS ROUGES EN VINAIGRETTE		POMELOS & SUCRE	SALADE COMPOSEE
SALADE DE P. DE TERRE	WRAP AUX CRUDITES		COURGETTES RAPEES AU FROMAGE	SALADE DE BLE (BASE BLE BIO)
POULET AU JUS	SAUTE DE PORC (AVEYRON)		SAUTE DE BOEUF	ROTI DE DINDE AU MIEL
OMELETTE AUX FINES HERBES	QUENELLE (NATURE) & BECHAMEL		POISSON PANE MSC & CITRON	LIEU MSC AU CITRON
COEUR DE BLE BIO	RIZ BIO		POMMES RISSOLEES	PATES BIO
TIAN DE LEGUMES	BROCOLIS		CAROTTES ROTIES BIO	EPINARDS
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE BIO		FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES		YAOURT NATURE BIO	YAOURT AROMATISE
ANANAS FRAIS	SALADE DE FRUITS		SMOOTHIE	BANANE, CHOCOLAT & CHANTILLY
COMPOTE	BARRE BRETONNE		ROULE MAISON A LA CONFITURE	FROMAGE BLANC & CORN-FLAKES
CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS DONT 1 BIO		CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS DONT 1 BIO

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI

DU 22 AU 26 SEPTEMBRE



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
NEMS	BETTERAVES BIO A L'ORANGE	MENU DU CHEF	SALADE DE POIS CHICHES BIO	FENOUIL AUX POMMES VERTES
SURIMI & MAYONNAISE	PATE EN CROUTE & CORNICHONS		SALADE VERTE, LARDONS & FROMAGE	TZATSIKI
CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE DE CONCOMBRES		OEUF DUR & MAYONNAISE	MOUSSE DE FOIE/TOAST
CHIPOLATAS	SAUTE DE DINDE		EMINCE DE VOLAILLE SCE TANDOORI	STEAK HACHE VEAU SAUCE BARBECUE
TORTELLINIS AU FROMAGE	TORTILLA		FILET DE HOKI MSC AU CITRON VERT	SEICHE A LA SETOISE
LENTILLES BIO	POMMES GRENAILLES		PATES BIO	RIZ (IGP)
POEELE PROVENCE	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS		GRATIN DE COURGETTES	PETIT POIS & CAROTTES
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE		FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE
YAOURT NATURE BIO	YAOURT AROMATISE BIO		FROMAGE BLANC	YAOURT AROMATISE
PECHE AU SIROP	MOUSSE AU CHOCOLAT		ANANAS CARAMELISE	SEMOULE AU LAIT MAISON
FLAN PATISSIER	TARTE AUX POMMES		CREPE AU SUCRE	ECLAIR AU CHOCOLAT
CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS		CORBEILLE FRUITS DONT 1 BIO	CORBEILLE 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 Gizeux



MIDI

DU 29 SEPTEMBRE AU 03 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE RIZ (BASE RIZ IGP)	COLESLAW	MENU DU CHEF	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE	HOUMOUS
SALADE DE TOMATES	CELERI VINAIGRETTE		TABOULE (SEMOULE BIO)	BATAVIA (LOCALE), MAIS & FROMAGE
CERVELAS	ACCRAS DE MORUE		SALADE COMPOSEE	FRIAND
POULET ROTI AUX HERBES	EMINCE DE PORC (AVEYRON)		SAUTE DE BOEUF	ROTI DE DINDE A L'ECHALOTE
SAUMON MSC A L'ANETH	OMELETTE		NUGGETS DE POISSON	LIEU MSC SAUCE VIERGE
POMMES SAUTEES	PATES BIO		POMMES GRENAILLES	RIZ (IGP)
HARICOTS VERTS BIO	FONDUE D'EPINARDS		GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	COURGE ROTIE
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE		FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE BIO	FROMAGE BLANC BIO		YAOURT NATURE BIO	PETITS SUISSES
ANANAS FRAIS	CLAFOUTIS MAISON AUX POMMES		COMPOTE	SMOOTHIE AUX FRUITS
TARTE AUX FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT		GATEAU MAISON	CREME DESSERT
CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS		CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS DONT 1 BIO

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 Giguean



MIDI

DU 06 AU 10 OCTOBRE

COLLEGE L'ASSOMPTION

DECouvrez NOS RECETTES BAS CARBONE !



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.



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



Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COMPOSEE	CHOU ROUGE AUX POMMES	MENU DU CHEF	SALADE DE BETTERAVES BIO	CAROTTES RAPEES
HARICOTS VERTS BIO EN SALADE	MELI MELO DE CRUDITES		COLESLAW	SALADE DE PATES (BASE PATES BIO)
OEUF DUR & MAYONNAISE	SALADE DE BLE (BASE BLE BIO)		SAUCISSON A L'AIL	TSATSIKI
MERGUEZ	BOULETTES AU BOEUF		CHILI SIN CARNE (SANS VIANDE)	SAUTE DE VOLAILLE
PARMENTIER VEGE	BOLOGNAISE DE LENTILLES		FILET MEUNIERE MSC & CITRON	POISSON MSC & COULIS TOMATES
PUREE	PATES BIO		RIZ IGP	SEMOULE BIO
BROCOLIS	CAROTTES BRAISEES		PIPERADE DE LEGUMES	LEGUMES FRAIS
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE		FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE
YAOURT NATURE BIO	YAOURT AROMATISE		YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC BIO
POIRE AU SIROP SCE AU CHOCOLAT	FLAN CARAMEL		LIEGEOIS	COMPOTE
MOUSSE AU CITRON	POMME CUITE & SPECULOOS		GATEAU MAISON BAS CARBONE !	GAUFRE
CORBEILLE FRUITS DONT 1 BIO	CORBEILLE FRUITS		CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE 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 Giguean



MIDI

DU 13 AU 17 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

MENU DU CHEF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE VERTE & MAIS	POMELOS & SUCRE	MENU DU CHEF	CAROTTES RAPEES	
CELERI AUX POMMES	LENTILLES BIO EN SALADE		VELOUTE DE COURGES	
SALADE DE PDT AU THON	CHOU BLANC RAPE		CROISSON DUBARRY	
FILET DE POULET AU JUS	COTE DE PORC (DE L'AVEYRON)		POULET AU PAPRIKA	
OMELETTE AUX FINES HERBES	COLIN MSC AU CITRON		POISSON MSC AU CURRY DOUX	
PATES BIO	RIZ (IGP)		POTATOES	
GRATIN DE LEGUMES	HARICOTS VERTS BIO		POEEE D'HALLOWEEN	
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE		MIMOLETTE	
YAOURT AROMATISE BIO	PETITS SUISSES		YAOURT NATURE BIO	
ANANAS FRAIS	SALADE DE FRUITS		GATEAU DU CHEF	
MUFFIN AU CHOCOLAT	TARTE AU CHOCOLAT		FROMAGE BLANC & CONF. D'ABRICOTS	
CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS DONT 1 BIO		CORBEILLE FRUITS	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.