



MIDI

DU 03 AU 07 NOVEMBRE

Repas élaborés sur place
à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION

RECETTE BAS CARBONE

Exemple de menu équilibré

DIOS DE LOS MUERTOS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVES	SALADE VERTE AUX CROUTONS		SOUPE DE LEGUMES	
SOUPE DE COURGES	SOUPE DE LEGUMES	CELERI REMOULADE	SALADE VERTE, MAIS & FROMAGE	
CAROTTES RAPEES	MOUSSE DE FOIE & TOAST		SALADE DE RIZ (BASE RIZ IGP)	
POULET ROTI AUX HERBES	SAUTE DE PORC (AVEYRON)	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	CHIPOLATAS (HVE)	
POISSON MSC SAUCE VIERGE	LASAGNES AUX LEGUMES		OMELETTE	
POMMES SAUTEES	RIZ IGP			
PRINTANIERE DE LEGUMES	BUTTERNUT ROTIE		SEMOUNLE BIO	
			DUO CAROTTES & NAVETS	
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP		FROMAGE A LA COUPE	
YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE		YAOURT AROMATISE	
ANANAS FRAIS	POIRE AU CHOCOLAT		COMPOTE (POMMES HVE)	
SALADE DE FRUITS	FONDANT AU CITRON	CORBEILLE FRUITS	GATEAU MAISON	
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 10 AU 14 NOVEMBRE



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION



LA MONTAGNE

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE			SALADE VERTE & CROUTONS	SALADE DE LENTILLES
SOUPE DE LEGUMES		MELI MELO DE CRUDITES	TARTE AU FROMAGE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE
QUICHE LORRAINE			SOUPE DE LEGUMES	SOUPE DE LEGUMES
CURRY DE VOLAILLE		MIGNONIN DE VEAU A L'EMMENTAL	TARTIFLETTE	FILET DE DINDE TANDOORI
BOULETTES "VEGE" (LEGUMINEUSES)			POISSON MSC AUX HERBES	POISSON MSC A L'ECHALOTE
RIZ IGP		POLENTA	POMMES DE TERRE VAPEUR	PATES BIO
GARNITURE DE LEGUMES FRAIS		ENDIVES BRAISEES	CAROTTES BRAISEES	GRATIN DE LEGUMES
FROMAGE AOP			FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP
YAOURT AROMATISE			GATEAU MAISON	YAOURT AROMATISE
ANANAS FRAIS		CORBEILLE FRUITS	FROMAGE BLANC & CONFITURE	COMPOTE (POMMES HVE)
GAUFRE LIEGEOISE			*****	CREME DESSERT
CORBEILLE FRUITS			CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labelisés



Produit Local

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI

DU 17 AU 21 NOVEMBRE

Repas élaborés sur place
à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI AUX POMMES	CAROTTES RAPEES		MOUSSE DE FOIE & CORNICHONS	SALADE DE QUINOA
SALADE VERTE	SOUPE DE LEGUMES	TARTE AUX LEGUMES	SOUPE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE
SOUPE DE LEGUMES	NEMS		SALADE VERTE AU FROMAGE	SOUPE DE LEGUMES
CARBONARA	SAUTE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	POISSON MSC SAUCE VIERGE	BOULETTES AU BOEUF	TORTELLINIS RICOTTA/EPINARDS
POISSON MSC SCE DU CHEF	POISSON MSC SCE DIEPOISE		BOULETTES "VEGE"	FILET MEUNIERE & CITRON
PATES BIO	Bio	RIZ IGP	SEMOULE BIO	PATES BIO
PETITS POIS		HARICOTS VERTS	LEGUMES COUSCOUS	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP		FROMAGE AOP	FROMAGE A LA COUPE
YAOURT AROMATISE BIO	Bio	FROMAGE BLANC & CORN-FLAKES	YAOURT NATURE	COMPOTE (POMMES HVE)
POMME (HVE) ROTIE AUX SPECULOOS	Label	POIRE SCE CARAMEL	SALADE DE FRUITS	ANANAS ROTI
MUFFIN		CAKE MARBRE	GATEAU MAISON AUX POMMES	MOUSSE AU CHOCOLAT
CORBELLE FRUITS		CORBELLE FRUITS	CORBELLE FRUITS	CORBELLE FRUITS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labelisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI

DU 24 AU 28 NOVEMBRE



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION

THANKSGIVING

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES (BASE PATES BIO) 	ENDIVES AUX CROUTONS			HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE
SOUPE DE LEGUMES CHOU ROUGE RAPE	SOUPE DE LEGUMES FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE		SOUPE DE LEGUMES CREPE AUX CHAMPIGNONS
CUISSE DE POULET GALETTE BOULGOUR & LENTILLES	HACHIS PARMENTIER QUENELLES GRATINEES	FILET DE PORC SAUCE BARBECUE 		CHIPOLATAS HVE POISSON MSC SCE CREMEE
RIZ IGP CHOUX-FLEURS & BECHAMEL	PUREE POTIRON ROTI 	BLE PRINTANIERE DE LEGUMES		RIZ IGP ENDIVES BRAISEES
FROMAGE A LA COUPE YAOURT NATURE BIO FROMAGE BLANC, POIRE & CHOCOLAT ANANAS FRAIS	FROMAGE AOP YAOURT AROMATISE SALADE DE FRUITS MOELLEUX AU CHOCOLAT	CORBEILLE FRUITS		FROMAGE AOP YAOURT AROMATISE SALADE DE FRUITS COMPOTE CORBEILLE FRUITS
CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS			

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labelisés



Produit Local



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



MIDI

DU 01 AU 05 DECEMBRE



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLESLOW	SOUPE DE LEGUMES		POMELOS & SUCRE	CAROTTES RAPEES
SOUPE DE LEGUMES	BETTERAVES AUX POMMES	MELI-MELO DE CRUDITES	SOUPE DE LEGUMES	FRIAND
HARICOTS ROUGES EN VINAGRETTE	TABOULE (SEMOULE BIO)	Bio	PATE DE FOIE	SOUPE DE LEGUMES
SAUTE DE PORC (AVEYRON)	POULET ROTI		POT AU FEU	PAUPIETTE AU VEAU
POISSON MSC SCE CITRON/BASILIC	GRATIN DE MOULES	BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES	NUGGETS DE POISSON	POISSON MSC SCE VIERGE
PATES BIO	POMMES SAUTEES	SEMOULE	POMMES DE TERRE	PATES BIO
POELEE DE LEGUMES	CAROTTES BRAISEES	POELEE ORIENTALE	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP		FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP
YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISE		YAOURT NATURE BIO	YAOURT AROMATISE
FROMAGE BLANC, BANANE & CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	CORBEILLE FRUITS	COMPOTE (POMME HVE)	POIRE AU CHOCOLAT
FLAN AU CARAMEL	GATEAU DU CHEF		MARBRE MAISON	CREME DESSERT
CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS		CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labelisés



Produit Local



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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI

DU 08 AU 12 DECEMBRE



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION

RECETTE BAS CARBONE

Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PERLES	SALADE DE CHOU CHINOIS		CELERI AUX POMMES	SOUPE DE LEGUMES
BATAVIA & MAIS	SOUPE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE	SOUPE DE LEGUMES	SALADE VERTE
SOUPE DE LEGUMES	PATE & CORNICHONS		SURIMI & MAYONNAISE	QUICHE AU FROMAGE
SAUCISSE DE LOZERE BOULETTES VEGE "LEGUMINEUSE"	SAUTE DE DINDE COLIN MSC SAUCE TOMATES	PARMENTIER DE PATATE DOUCE & LENTILLES	SAUTE DE PORC AU JUS FALAFELS	MIGNONIN DE VEAU POISSON PANE & CITRON
PUREE EPINARDS	RIZ IGP GARNITURE DE LEGUMES FRAIS		SEMOUNLE BIO PETITS POIS	PATES BIO POELEE DE CAROTTES
FROMAGE A LA COUPE YAOURT NATURE	FROMAGE AOP YAOURT AROMATISE		FROMAGE A LA COUPE YAOURT NATURE	FROMAGE AOP YAOURT AROMATISE
FROMAGE BLANC, POIRE & CARAMEL	SALADE DE FRUITS	CORBEILLE FRUITS	ANANAS FRAIS	COMPOTE (POMMES HVE)
CHOUQUETTES	CREME CARAMEL		GATEAU MAISON	DESSERT LACTE
CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS		CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS

Légende :

Produits Bio



Produits Labelisés



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 Gignac



MIDI

DU 15 AU 19 DECEMBRE



Repas élaborés sur place
à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION



Exemple de menu équilibré

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE DE LEGUMES CHOU BLANC RAPE CAROTTES RAPEES	SALADE DE PATES (BASE PATES BIO)	SOUPE DE LEGUMES NEMS	COLESLAW	MENU DU CHEF
COUSCOUS POISSON MSC AUX HERBES	COLOMBO DE PORC POISSON MSC SAUCE VIERGE	SAUTE DE DINDE		
SEMOULE BIO POELEE ORIENTALE	RIZ IGP HARICOTS VERTS BIO	PATES BIO GARNITURE DE LEGUMES FRAIS		
FROMAGE A LA COUPE YAOURT NATURE SALADE DE FRUITS CRUMBLE MAISON CORBEILLE FRUITS	FROMAGE AOP YAOURT AROMATISE BANANE & CHANTILLY MOELLEUX AU CHOCOLAT CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS		

Légende :

Produits Bio



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés



Produit Local



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