



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	SEMOULE BIO	PUREE	
PRINTANIERE DE LEGUMES	BUTTERNUT ROTIE	DUO CAROTTES & NAVETS	BROCOLIS	
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP		FROMAGE A LA COUPE	
YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE		YAOURT AROMATISE	
ANANAS FRAIS	POIRE AU CHOCOLAT	CORBEILLE FRUITS	COMPOTE (POMMES HVE)	
SALADE DE FRUITS	FONDANT AU CITRON		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.

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 10 AU 14 NOVEMBRE











Repas élaborés sur place
à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION



Exemple de menu équilibré

LA MONTAGNE

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

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

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



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	TARTE AUX LEGUMES	MOUSSE DE FOIE & CORNICHONS	SALADE DE QUINOA
SALADE VERTE	SOUPE DE 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 DIEPPOISE		BOULETTES "VEGE"	FILET MEUNIERE & CITRON
PATES BIO	RIZ IGP		SEMOULE BIO	PATES BIO
PETITS POIS	HARICOTS VERTS	PUREE	LEGUMES COUSCOUS	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP	CORBEILLE FRUITS	FROMAGE AOP	FROMAGE A LA COUPE
YAOURT AROMATISE BIO	FROMAGE BLANC & CORN-FLAKES		YAOURT NATURE	COMPOTE (POMMES HVE)
POMME (HVE) ROTIE AUX SPECULOOS	POIRE SCE CARAMEL		SALADE DE FRUITS	ANANAS ROTI
MUFFIN	CAKE MARBRE	CORBEILLE FRUITS	GATEAU MAISON AUX POMMES	MOUSSE 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 24 AU 28 NOVEMBRE








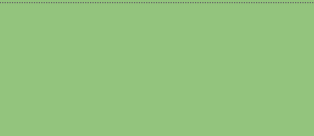










Repas élaborés sur place
à partir de viande française.

COLLEGE L'ASSOMPTION

THANKSGIVING

Exemple de menu équilibré

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

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

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

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



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	SAUTE DE DINDE	PÂMENTIER DE PATÂTE DOUCE & LENTILLES	SAUTE DE PORC AU JUS	MIGNONIN DE VEAU
BOULETTES VEGE "LEGUMINEUSE"	COLIN MSC SAUCE TOMATES		FALAFELS	POISSON PANE & CITRON
PUREE	RIZ IGP		SEMOULE BIO	PATES BIO
EPINARDS	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS		PETITS POIS	POEELE DE CAROTTES
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP		FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP
YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISE		YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISE
FROMAGE BLANC, POIRE & CAMEL	SALADE DE FRUITS	CORBEILLE FRUITS	ANANAS FRAIS	COMPOTE (POMMES HVE)
CHOUQUETTES	CREME CAMEL		GATEAU MAISON	DESSERT LACTE
CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS		CORBEILLE FRUITS	CORBEILLE FRUITS

Légende :

Produits Bio



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

Légende :

Produits Bio



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

