

College l'Assomption

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
- Betterave aux pommes , Vinaigrette aux échalotes - Surimi MSC mayonnaise - Macédoine de légumes , Sauce mayonnaise	- Potage des grands champs , Vinaigrette - Salade de riz , Vinaigrette - Coleslaw purple	- Pamplemousse - Salade de perle HVE, mozzarella et basilic - Potage de légumes , Vinaigrette	- Carottes râpées à l'orange - Feuilleté au fromage du chef - Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
- Boulettes au bœuf , Sauce Napolitaine - Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	- Omelette aux fines herbes - Colin MSC , Sauce aurore	- SAUTE DE PORC LOCAL - Risotto printanier et parmesan AOP	- Colin MSC pané - Cuisse de poulet rôti aux herbes
- Frites - Haricots verts	- Pennes - Carottes braisées	- Riz - Fenouil rôti à l'orange	- Coquillettes HVE - Choux-fleurs à la crème
- Fromage - Laitage	- Fromage - Laitage	- Fromage - Laitage	- Fromage - Laitage
- Compote de pomme HVE - Yaourt aromatisé - Fruit de saison	- Salade de fruits du chef - Liégeois à la vanille - Fruit de saison	- Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat - Fromage blanc à la confiture de fraises - Fruit de saison	- Compote de pomme HVE - Crème dessert chocolat LOCAL - Fruit 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.

College l'Assomption

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Crêpe au fromage  Potage de légumes  Radis	 Haricots rouges à la mexicaine , Vinaigrette Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette aux échalotes  Chou blanc aux pommes , Sauce au fromage blanc	 Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre  Potage de légumes , Vinaigrette  Salade verte , Vinaigrette crémée	Saucisson à l'ail  Endives aux pommes , Vinaigrette  Champignons à la grecque
Chipolatas Filet de  merlu MSC , Sauce ciboulette et agrumes	SAUTÉ DE BOEUF (LOCAL) AU PAPRIKA  Colin MSC meunière	ROTI DE PORC (LOCAL) MIEL & MOUTARDE  Boulettes de blé façon thai	 Filet de colin MSC au citron Sauté de poulet
Purée de pommes de terre  Épinards à la crème	 Blé aux oignons  Jardinière de légumes	 Riz  Haricots verts braisés	 Fusili  Choux-fleurs
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fromage blanc à la compote Part de barre bretonne , Crème anglaise du chef  Fruit de saison	 Poire au chocolat  Flan au caramel  Fruit de saison	 Salade de fruits du chef  Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison	 Compote de  pomme HVE  Yaourt nature sucré  Fruit 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.

College l'Assomption

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

	ESPAGNE			
	Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
	🌱 Œuf dur mayonnaise 🌱 Potage Parmentier 🌱 Salade verte , Vinaigrette	🌱 Pan con tomates 🌱 Taboulé de cœurs de palmiers et choux fleurs - Salade frisée au chorizo , Vinaigrette au citron	🌱 Tarte au chèvre et aux épinards 🌱 Potage Parmentier 🌱 Salade verte maïs croûtons , Vinaigrette aux échalotes	🌱 Coleslaw purple 🌱 Champignons à la ciboulette , Vinaigrette crémée 🌱 Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes
	Merguez Filet de lieu MSC à la dieppoise	Paëlla au poulet 🌱 Tortillas aux petits pois	Sauce bolognaise 🌱 Boulette aux lentilles vertes BIO sauce tomate	Fish and chips de colin MSC Filet de poulet BBC sauce suprême
	🌱 Semoule HVE 🌱 Légumes couscous printanier	🌱 Riz 🌱 Petits pois au jus	Pennes HVE 🌱 Carottes braisées	🌱 Pommes de terre rissolées 🌱 Brocolis gratinés
	Fromage 🌱 Laitage	Fromage 🌱 Laitage	Fromage 🌱 Laitage	Fromage 🌱 Laitage
	🌱 Coupe banane chocolat 🌱 Tarte aux pommes 🌱 Fruit de saison	🌱 Compote de pomme HVE 🌱 Dessert du jour 🌱 Fruit de saison	🌱 Ananas rôti à la vanille 🌱 Compote pomme (HVE) et cannelle 🌱 Gâteau au yaourt du chef	🌱 Salade de fruits du chef 🌱 Yaourt aromatisé 🌱 Fruit 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.



College l'Assomption

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
🌱 Céleri rave râpé sauce cocktail 🌱 Potage Parmentier 🌱 Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette crémée	🌱 Concombres sauce bulgare 🌱 Salade Nordique 🌱 Salade de haricots verts aux échalotes	🌱 Mousse de betteraves , Vinaigrette Rosette 🌱 Salade verte , Vinaigrette	🌱 Concombres , Vinaigrette crémée 🌱 Chou blanc râpé façon rémoulade 🌱 Houmous du chef et ses croûtons
Cordon bleu de dinde Filet de colin MSC au citron	Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes 🌱 Curry de pois chiches bio	Hachis Parmentier du chef , Sauce Napolitaine Parmentier de colin MSC	Rouille de seiches Émincé de dinde à la Louisiane
🌱 Coquillettes HVE 🌱 Petits pois au jus	🌱 Semoule HVE 🌱 Légumes couscous	🌱 Purée de pommes de terre 🌱 Poêlée de champignons	🌱 Riz 🌱 Panais en persillade
Fromage 🌱 Laitage	Fromage 🌱 Laitage	Fromage 🌱 Laitage	Fromage 🌱 Laitage
🌱 Abricots façon Melba 🌱 Suisse aromatisé 🌱 Fruit de saison	🌱 Compote de pomme HVE 🌱 Ile flottante 🌱 Fruit de saison	🌱 Gâteau au yaourt du chef 🌱 Yaourt BIO à la vanille 🌱 Fruit de saison	🌱 Compote de pomme HVE 🌱 Flan pâtissier 🌱 Fruit 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.

College l'Assomption

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Mardi 7 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Pâté de campagne  Salade de quinoa bio & fromage	 Chou rouge , Vinaigrette  Radis  Salade de lentilles aux échalotes	 Carottes râpées , Vinaigrette crémée  Chou fleur au fromage frais, façon taboulé  Quiche aux poivrons
Tortellini ricotta épinards Filet de  hoki MSC , Sauce aux épices	Emincé de bœuf (local) à la Provençale Calamars à la romaine	Filet de  lieu MSC , Sauce orientale Merguez
 Farfalles  Haricot beurre vapeur	 Pommes de terre au four  Choux de Bruxelles à l'ail	 Semoule HVE  Légumes couscous printanier
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Compote de  pomme HVE  Yaourt aromatisé  Fruit de saison	 Pêches au sirop Cake aux pépites de chocolat  Fruit de saison	 Salade de fruits frais  Flan au caramel  Fruit 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.



College l'Assomption

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

FETE FORAINE				
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril	
🌱 Céleri rave en rémoulade au curry 🌱 Potage de légumes - Pois chiches au chorizo	- Salade de pépinettes HVE et son pesto rouge au parmesan AOP 🌱 Poireaux mimosa , Vinaigrette 🌱 Crêpe au fromage	Surimi MSC râpé, mayonnaise à l'échalote 🌱 Concombres sauce bulgare 🌱 Betteraves BIO à la mimolette , Vinaigrette gourmande	🌱 Salade verte , Vinaigrette à la pomme 🌱 Taboulé à la semoule BIO 🌱 Carottes cuites au cumin et citron	
- Ailes de poulet tex mex - Fricassée de merlu MSC aux champignons	- Chipolats (HVE) aux herbes - Filet de hoki MSC , Sauce nantua	- Sauce Carbonara 🌱 Carbonara du maraîcher	- Nuggets à la volaille Filet de colin MSC au citron	
Pennes HVE 🌱 Petits pois au jus	🌱 Frites 🌱 Gratin de brocolis à la béchamel	🌱 Coquillettes HVE 🌱 Fondue de poireaux	🌱 Riz 🌱 Pousse d'épinard	
- Fromage 🌱 Laitage	- Fromage 🌱 Laitage	- Fromage 🌱 Laitage	- Fromage 🌱 Laitage	
🌱 Fromage blanc BIO à la compote - Liégeois au chocolat 🌱 Fruit de saison	- Tarte banane chocolat 🌱 Yaourt BIO à la vanille 🌱 Ananas frais	🌱 Compote pomme (HVE) et cannelle 🌱 Cake au citron 🌱 Fruit de saison	🌱 Dessert du jour 🌱 Dessert du jour 🌱 Fruit de saison	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

apiRestauration, 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.

