

College - Assomption

Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

Mardi 1 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
Melon Betteraves , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Concombres , Vinaigrette Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre Assiette de crudités , Vinaigrette aux échalotes	Friand au fromage Salade verte , Vinaigrette Tomates , Vinaigrette
Bolognaise Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Rôti de dinde , Jus de viande lié aux herbes Gratiné de la mer au colin MSC	Omelette nature Boulettes de blé façon thai
Tortis (Bio) Petits pois aux oignons	Pommes de terre rissolées Carottes braisées	Courgettes braisées Riz (IGP)
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Mousse au chocolat Fruit de saison Compote de pomme HVE	Clafoutis aux abricots du chef Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Donut COMPOTE (HVE)

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

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 - Assomption

Menu du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

		BAS CARBONE	
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Mousse de foie , Cornichons Pan con tomates Salade verte , Vinaigrette	Salade de coquillettes (bio), tomate & maïs , Vinaigrette Concombres , Vinaigrette Radis , Beurre	Pastèque Tomates , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes	Salade de quinoa, betteraves et feta , Vinaigrette au persil Champignons aux herbes Crêpe au fromage
Poulet à l'ananas Filet de colin MSC au citron	Sauté de porc au curry Colin MSC pané	Sauce aux petits pois et mozzarella Chili aux légumes d'Eté	Colombo de colin MSC Saucisse de Lozère
Semoule (bio) Poivrons braisés	Haricots verts BIO Riz IGP	Torsade BIO Brocolis aux oignons	Purée crécy Coeur de blé
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Pêches au sirop	Yaourt aux fruits Fruit de saison Compote de pommes HVE	Invisiblement no Carbone Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef	Fruit de saison Crème dessert praliné Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

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 - Assomption

Menu du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Melon Houmous du chef et ses croûtons Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Toast gratiné à l'Emmental Radis croque sel Betteraves , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette Carottes HVE à l'orientale Surimi MSC mayonnaise	Salade de riz (IGP) et maïs , Vinaigrette à la ciboulette Haricots beurre au persil , Vinaigrette Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Lasagnes de courgettes et fromage au chèvre Boulettes de blé façon thai	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de colin MSC , Quartier de citron	Omelette fromagère Filet de hoki MSC , Sauce à la crème	Fricassée de merlu MSC aux champignons Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
Riz IGP Haricots verts (bio)	Ratatouille du chef Coquillettes BIO	Pommes de terre rissolées Petits pois au jus	Choux fleurs en gratin Tortis (Bio)
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Mousse au chocolat Fruit de saison Compote de pêches	Fruit de saison Coupe à la banane et au chocolat Yaourt aromatisé	Cake au chocolat Fruit de saison Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison Yaourt aux fruits Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

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 - Assomption

Menu du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de coquillettes (bio) sauce cocktail Coleslaw Rosette lyonnaise et cornichons	Entrée Salade de lentilles , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Coeur de palmier et maïs Champignons à la grecque	Pizza aux quatre fromages Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette au persil
Pavé fromager Sauté de dinde , Sauce aigre douce	Tajine d'émincé de pois et blé aux abricots secs Tajine boulettes végétales	Hachis Parmentier du chef Brandade de colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes Chipolats (HVE) aux herbes
Brocolis aux oignons Riz IGP	Semoule (bio) Légumes couscous	Légumes d'Eté grillés	Tomates à la provençale Pennes HVE
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Liégeois à la vanille Compote de fruits	Chausson aux pommes Fruit de saison Yaourt aromatisé	Cake vanille du chef Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises	Salade de fruits du chef Fruit de saison Bâtonnet de glace au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

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 - Assomption

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
Tomates , Vinaigrette Salade de perle HVE au surimi MSC Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes	Assiette de crudités Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Salade verte aux dés de Gouda , Vinaigrette	Salade de riz, maïs et œufs durs , Vinaigrette Céleri rave aux pommes Haricots rouges au maïs , Vinaigrette aux échalotes	Concombres sauce bulgare Taboulé à la semoule BIO Carottes râpées , Vinaigrette
Sauté de porc , Sauce miel moutarde Filet de hoki MSC , Sauce gingembre citron	Rôti de dinde , Sauce forestière Falafels	Cordon bleu végétarien Bolognaise de lentilles vertes	Gratiné de la mer au colin MSC Saucisse de Lozère
Semoule (bio) Carottes aux oignons	Haricots verts (bio) Riz IGP	Piperade Coquillettes (bio)	Purée de pommes de terre Chou fleur rôti à l'ail
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Pomme (HVE) caramélisée Fruit de saison Yaourt aromatisé	Fruit de saison Liégeois à la vanille Tarte fine aux pommes	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Compote de pommes HVE	Fruit de saison Bâtonnet de glace à la vanille Fromage blanc à la confiture de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

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 - Assomption

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Émincé de chou chinois , Vinaigrette aigre douce Salade de lentilles aux échalotes , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette	Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes	Tomates au basilic , Vinaigrette Houmous du chef et son toast Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Saucisson à l'ail Pepinette mozzarella cossette et sauce cocktail Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte
Cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de hoki MSC , Sauce citron	Bœuf à la tomate Nuggets au poisson , Sauce tartare	Omelette nature Allumettes végétales façon carbonara	Colin MSC meunière Paupiette au veau façon marengo
Potatoes au paprika Tomates à la provençale	Poêlée de courgettes et d'aubergines Cœur de blé	Brocolis à l'ail Riz IGP	Gratin d'épinard Pommes de terre au four
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison COMPOTE (HVE) Liégeois à la vanille	Flan au chocolat Fruit de saison Yaourt aux fruits	Cake marbré au chocolat du chef Fruit de saison Flan au caramel	Salade de fruits du chef Fruit de saison Yaourt aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

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 - Assomption

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Du 12 au 16 .. "Tous ensemble à table !"		HALLOWEEN	
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Crêpe aux champignons Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	Focaccia au Brie Chou blanc aux pommes , Vinaigrette Pâté de campagne , Cornichons	Butternut râpée au fromage blanc Lentilles corail à l'échalote , Vinaigrette Oeuf dur à la mayonnaise et à la betterave	Entrée
Chili sin carne pois BIO Boulettes de blé façon thai	Poulet rôti Omelette nature	Hot Doigt (Hot Dog Halloween) Hot dog de saucisse végétale	Plat principal
Riz IGP Brunoise de légumes	Purée de potimarron Boulgour	Carottes braisées Chips	
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Risonis aux fruits Fruit de saison Yaourt aromatisé	Fruit de saison Cheesecake au yaourt et au speculoos Banane à la crème anglaise	Dessert du jour Fruit de saison Liégeois à la vanille	Fruit de saison Dessert du jour

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

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.

