



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	MELON	MELI MELO DE CRUDITES	FRIAND AU FROMAGE
	SALADE DE BETTERAVES	SALADE DE POIS CHICHES	TOMATE VINAIGRETTE
	BOLOGNAISE	RÔTI DE DINDE JUS AUX HERBES	OMELETTE NATURE
	DOS DE COLIN MSC SAUCE CREMEE 	GRATINEE DE LA MER AU COLIN (MSC) 	BOULETTES THAI
	TORTIS (BIO) 	POMMES DE TERRE RISSOLEES	COURGETTES BRAISEES
	PETITS POIS AUX OIGNONS	CAROTTES BRAISEES	RIZ (IGP) 
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	COMPOTE DE POMMES (HVE) 	FRUIT DE SAISON	DONUTS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

BAS CARBONE

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	SALADE DE COQUILLETES TOMATE MAÏS VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE QUINOA, FETA & BETTERAVES
PAN CON TOMATES	RADIS & BEURRE	PASTEQUE	CREPE AU FROMAGE
SAUTE DE POULET À L'ANANAS	SAUTE DE PORC AU CURRY 	PASTA PARTY (PETITS POIS & MOZZARELLA)	COLOMBO DE POISSON MSC 
FILET DE COLIN (MSC) AU CITRON 	COLIN (MSC) PANE & CITRON 	CHILI AUX LEGUMES D'ETE	SAUCISSE DE LOZERE 
SEMOULE (BIO) 	HARICOTS VERTS (BIO) 	TORSADE (BIO) 	PUREE DE CAROTTES
POIVRONS BRAISÉS	RIZ (IGP) 	BROCOLIS AUX OIGNONS	COEUR DE BLE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	INVISIBLEMENT NO CARBONE	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	CREME PRALINEE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
MELON	TOAST GRATINE A L'EMMENTAL	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ (IGP) 
SALADE VERTE AU FROMAGE	RADIS CROQ SEL	CAROTTES A L'ORIENTALE	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC
LASAGNES COURGETTES & FROMAGE FRAIS	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	OMELETTE AU FROMAGE	FRICASSEE DE MERLU (MSC) AUX CHAMPIGNONS 
BOULETTES DE BLE FACON THAI	FILET DE COLIN (MSC) & CITRON 	FILET DE HOKI (MSC) SAUCE A LA CREME 	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE CURRY
RIZ (IGP) 	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE RISSOLEES	GRATIN DE CHOU FLEUR
HARICOTS VERTS (BIO) 	COQUILLETES (BIO) 	PETITS POIS AU JUS	TORTIS (BIO) 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CAKE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE PÊCHE	COUPE BANANE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gignan

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
SALADE DE COQUILLETES (BASE PATES BIO)  COLESLAW	ENTREE DU JOUR OEUF DUR & MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES COEURS DE PALMIERS & MAIS	PIZZA AUX FROMAGES SALADE DE BETTERAVES
PAVE FROMAGE SAUTE DE DINDE SAUCE AIGRE DOUCE	TAJINE EMINCE POIS & BLE AUX ABRICOTS SECS TAJINE DE BOULETTES VEGETALES	HACHIS PARMENTIER DU CHEF BRANDADE DE COLIN MSC DU CHEF 	FILET DE MERLU (MSC) SAUCE AUX CREVETTES  CHIPOLATAS (HVE) AUX HERBES 
BROCOLI AUX OIGNONS RIZ (IGP) 	SEMOULE (BIO)  LEGUMES COUSCOUS	POEELE DE LEGUMES -	TOMATES A LA PROVENCALE PENNES (HVE) 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON COMPOTE	CHAUSSON AUX POMMES FRUIT DE SAISON	CAKE A LA VANILLE DU CHEF FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF GLACE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
SALADE DE PERLES AU SURIMI	ASSIETTE DE CRUDITES	SALADE DE RIZ MAÏS OEUF DUR VINAIGRETTE	TABOULE (SEMOULE BIO) 
TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	CELERI AUX POMMES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC MIEL MOUTARDE 	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
FILET DE HOKI MSC SAUCE GINGEMBRE ET CITRON 	FALAFELS	BOLOGNAISE DE LENTILLES VERTES	SAUCISSE DE LOZERE 
SEMOULE (BIO) 	HARICOTS VERTS (BIO) 	PIPERADE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
CAROTTES AUX OIGNONS	RIZ (IGP) 	COQUILLETES (BIO) 	CHOU FLEUR RÔTI À L'AIL
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	GLACE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
CHOU CHINOIS VINAIGRETTE AIGRE DOUCE	SALADE DE POIS CHICHES	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	SALADE DE PEPINETTES
POULET ROTI AUX HERBES	SAUTE DE BOEUF A LA TOMATE 	OMELETTE NATURE	COLIN (MSC) MEUNIERE 
FILET DE HOKI (MSC) AU CITRON	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE	ALLUMETTES VEGETALES FACON CARBONARA	PAUPIETTE AU VEAU FACON MARENGO
POTAOTES	POEELE DE COURGETTES ET AUBERGINES	BROCOLIS A L'AIL	GRATIN D'ÉPINARD
TOMATES PROVENCALES	COEUR DE BLÉ	RIZ (IGP) 	POMMES DE TERRE AU FOUR
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT	CAKE MARBRÉ DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
COMPOTE (HVE) 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

LES RENCONTRES DU GOUT
"TOUS ENSEMBLE A TABLE"

		HALLOWEEN	
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE	FOCACCIA AU BRIE	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	MENU DU CHEF
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CHOU BLANC AUX POMMES	OEUF DUR A LA MAYONNAISE	
CHILI SIN CARNE POIS BIO 	POULET ROTI	HOT DOG	
BOULETTES DE BLÉ VÉGÉTALE FAÇON THAÏ	OMELETTE	HOT DOG "VEGE"	
RIZ (IGP) 	PURÉE DE POTIMARRON	CAROTTES BRAISEES	
POELEE DE LEGUMES	BOULGOUR	CHIPS	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
RISONI AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	DESSERT SUPRISE DU CHEF !	
FRUIT DE SAISON	CHEESECAKE AU YAOURT ET SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 