College - Assomption

Menu du Lundi 2 Novembre au Vendredi 6 Novembre

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	DIAS DE LOS MUERTOS Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Carottes râpées , Vinaigrette Endives aux pommes Potage des grands champs Friand au fromage	Potage de légumes Coeur de palmier et maïs Tarte à la provençale	Entrée	Salade composée du jour Potage de légumes Salade verte (locale) , Vinaigrette
Chili sin carne Omelette aux fines herbes	Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes Dos de colin MSC		Tartiflette aux pommes de terre Gratin de pommes de terre façon tartiflette
Riz Rata de légumes Hivernale du chef	Haricots beurre au persil Pommes de terre rissolées		Brunoise de légumes
Fromage Laitage	Fromage Laitage		Suisse sucré
Fruit de saison Compote de pommes HVE Crème dessert au caramel	Yaourt aromatisé Dessert du jour Fruit de saison		Fruit de saison Tarte aux myrtilles

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 9 Novembre au Vendredi 13 Novembre

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Potage de légumes Coleslaw purple Champignons à la crème	Potage de légumes Céleri rave sauce rémoulade Entrée	Potage de légumes Salade verte (locale) Œuf dur mayonnaise	Salade de quinoa, betteraves et feta , Vinaigrette crémée Potage des grands champs , Vinaigrette au persil Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï
Tortellini ricotta épinards Falafels du chef	Sauté de poulet façon Vallée d'Auge Filet de colin MSC en croûte d'herbes	Boulettes au bœuf Fricassée de merlu MSC aux champignons	Filet de colin MSC , Sauce ciboulette Jambalaya aux saucisses
Tortis Haricots plats en persillade	Purée de pommes de terre Choux fleurs en gratin	Semoule HVE Légumes couscous	Légumes craquant de saison Riz IGP
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Mousse au chocolat Fruit de saison Compote	Poire rôtie au chocolat Fruit de saison Yaourt aux fruits	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Liégeois au chocolat	Fruit de saison Crème dessert praliné Compote

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 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Chou blanc aux pommes , Vinaigrette Coeurs de palmier aux clémentines , Vinaigrette Potage de légumes	Mousse de foie , Cornichons Potage aux carottes (Crécy) Salade verte (locale) au fromage , Vinaigrette	Potage aux poireaux et pommes de terre Endives aux pommes et noix Pizza tomate mozzarella et champignons	Potage de légumes Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Chou blanc râpé
Galette panée blé, fromage, épinards Sauce aux trois fromages	Pot au feu (Boeuf local) Colin MSC meunière	Rôti de porc (local) , Jus lié thym et citron Filet de hoki MSC , Sauce à l'échalote	Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
Petits pois au jus Coquillettes BIO	Légumes pot au feu Pommes de terre persillées	Brocolis Coeur de blé	Tortis (Bio) Fondue de poireaux à la crème
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Crème dessert à la vanille Fruit de saison Compote de poires	Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Yaourt BIO à la vanille	Gateau choco coco Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Crumble aux pommes et au chocolat Crème dessert 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 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	REPAS ANTI GASPI & BAS CARBONE Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Taboulé (semoule HVE) Salade de brocoli feta Crêpe au fromage	Potage de légumes Macédoine de légumes , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Salade verte (locale) , Vinaigrette	Betteraves , Vinaigrette aux échalotes Potage de légumes Crémeux et croquant de carottes HVE à la coriandre
Galette aux légumes Bolognaise de pois BIO	Sauté de poulet Filet de merlu MSC	Sauté de porc (local) Colin MSC en croûte de fanes de radis	Gratin de colin MSC à la normande Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
Potimarron rôti Coquillettes (bio)	Épinards à la crème Boulgour tomaté	Carottes rôties (locales) Riz IGP	Choux-fleurs Pommes de terre rissolées
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage blanc BIO LOCAL nature	Fromage Laitage
Fruit de saison Yaourt aux fruits Tarte au citron	Yaourt aromatisé Fruit de saison Compote de pommes et bananes	Cookies (local) Pomme HVE	Salade de fruits du chef Fruit de saison Crème dessert 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 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

Lundi 30 Novembre	Mardi 1 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Macédoine aux légumes a l'échalote Entrée Potage aux poireaux et pommes de terre	Velouté de légumes verts Coleslaw purple Houmous du chef et son toast	Salade composée du jour Potage de légumes Coeur de palmier à la mimolette	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Potage de légumes , Vinaigrette Chou blanc râpé , Sauce au fromage blanc
Saucisse végétale au blé et pois Dahl de lentilles vertes au lait de coco	Sauté de bœuf (local) Calamars à la romaine	Sauce Carbonara Filet de hoki MSC	Filet de merlu MSC , Sauce aurore Escalope de porc (local) , sauce Dijonnaise
Riz IGP Carotte Locale	Purée de pommes de terre Petits pois au jus	Panais en persillade Macaroni	Purée de potiron (local) Blé à la tomate
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Flan nappé au caramel Coupe à la banane et au chocolat	Crème dessert à la vanille Fruit de saison Tarte feuilletée normande du chef aux pommes HVE	Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat Fruit de saison Yaourt aromatisé	Éclair au chocolat Fruit de saison Compote de pomme 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 Décembre au Vendredi 11 Décembre

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Tarte à la provençale Potage de légumes Salade de perles HVE, mozzarella et basilic	Pomelos rose Céleri rave sauce rémoulade Potage de légumes , Vinaigrette	Salade composée du jour Potage de légumes Salade créole , Vinaigrette crémée	Pâté de campagne , Cornichons Poireaux rôtis façon gribiche Potage de légumes , Vinaigrette
Quenelles natures à la béchamel Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Nuggets à la volaille Nuggets au poisson	Saucisse de Lozère Filet de colin MSC en croûte d'herbes	Filet de merlu MSC , Sauce tartare Cuisse de poulet rôti aux herbes , Sauce forestière
Haricots verts BIO Purée de pommes de terre	Pennes HVE Choux-fleurs rôti	Fenouil rôti à l'orange Riz IGP	Rata de légumes Hivernale du chef Pommes de terre campagnardes
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Mousse au chocolat Fruit de saison Cocktail de fruits	Fruit de saison Compote de poires Semoule au lait	Roulé à la confiture d'abricot Fruit de saison Fromage blanc BIO à la compote	Chausson au pomme Fruit de saison Mousse 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 14 Décembre au Vendredi 18 Décembre

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Crêpe aux champignons Céleri rave râpé , Vinaigrette Potage de légumes , Vinaigrette	Potage de légumes Salade de lentilles , Vinaigrette Salade verte (locale) , Vinaigrette		Entrée Salade verte (locale) , Vinaigrette
Emincé de pois et blé , Sauce tomate basilic Falafels	Bolognaise au boeuf Colin MSC façon blanquette		Beignets de calamar Plat principal
Duo de haricots Boulgour	Tortis (Bio) Légumes de la blanquette		Pennes BIO Poêlée de légumes d'Hiver
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Assortiments de fromages	Fromage Laitage
Fruit de saison Banane à la crème anglaise nappée au caramel Yaourt aromatisé	Flan au caramel Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos	Buche de Noël aux 2 chocolats du chef Clémentine	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.