Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

DIAS DE LOS MUERTOS

LA MONTAGNE

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
FRIAND AU FROMAGE	COEURS DE PALMIERS & MAIS		POTAGE DE LEGUMES
POTAGE DE LEGUMES	TARTE A LA PROVENCALE		SALADE VERTE (LOCALE)
CHILI SI CARNE	HAUT DE CUISSE DE POULET (BBC) AUX HERBES		TARTIFLETTE
OMELETTE AUX HERBES	DOS DE COLIN MSC SAUCE DU CHEF		GRATIN DE POMMES DE TERRE
RIZ (IGP)	POMMES DE TERRE RISSOLEES		******
RATATOUILLE DE LEGUMES D'HIVER	HARICOTS BEURRE AU PERSIL		BRUNOISE DE LEGUMES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POMMES (HVE)	YAOURT AROMATISE		TARTE AUX MYRTILLES

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gigean



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
POTAGE DE LEGUMES	CELERI REMOULADE	POTAGE DE LEGUMES	QUINOA, FETA & BETTERAVES
COLESLAW PURPLE	SALADE DU JOUR	OEUF DUR & MAYONNAISE	EMINCE DE CHOU CHINOIS, VINAIGRETTE THAI
TORTELLINIS RICOTTA & EPINARDS	SAUTE DE POULET FACON VALLEE D'AUGE	BOULETTE AU BOEUF	FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CIBOULETTE
FALAFELS	FILET DE COLIN (MSC) EN CROUTE D'HERBES	FILET DE MERLU (MSC) AU CITRON	JAMBALAYA AUX SAUCISSES
TORTIS	PUREE	SEMOULE (HVE)	RIZ (IGP)
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	GRATIN DE CHOUX-FLEURS	LEGUMES COUSCOUS	LEGUMES DE SAISON
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	GATEAU DU CHEF	COMPOTE (HVE)
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME PRALINEE

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 Gigean



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
POTAGE DE LEGUMES	MOUSSE DE FOIE & CORNICHONS	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE LENTILLLES AU PERSIL
COEURS DE PALMIERS AUX CLEMENTINES	SALADE VERTE (LOCALE) AUX DES DE FROMAGE	PIZZA	CHOU BLANC RAPE
GALETTE BLE, EPINARDS & FROMAGE	POT AU FEU (BOEUF LOCAL)	ROTI DE PORC (LOCAL), JUS LIE THYM & CITRON	CARBONARA DE SAUMON (MSC)
SAUCE FROMAGERE (PASTA PARTY)	FILET MEUNIERE (MSC)	FILET DE HOKI (MSC) SAUCE ECHALOTE	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE CURRY COCO
COQUILLETTES (BIO)	POMMES DE TERRE PERSILLEES	COEUR DE BLE	TORTIS (BIO)
PETITS POIS AU JUS	LEGUMES DU POT	BROCOLIS	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
CREME A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POIRES	COUPE BANANE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES & AU CHOCOLAT

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gigean



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

REPAS ANTI-GASPI
& BAS CARBONE

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
TABOULE (SEMOULE HVE)	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE (LOCALE)	CREMEUX & CROQUANT DE CAROTTES (HVE) A LA CORIANDRE
SALADE DE BROCOLIS	MACEDOINE	******	SALADE DE BETTERAVES
GALETTE AUX LEGUMES	SAUTE DE POULET	SAUTE DE PORC (LOCAL)	GRATIN DE COLIN (MSC) A LA NORMANDE
BOLOGNAISE DE POIS (BIO)	FILET DE MERLU (MSC) SAUCE DU CHEF	COLIN (MSC) EN CROUTE DE FANES DE LEGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES
COQUILLETTES (BIO)	BOULGOUR	RIZ (IGP)	POMMES DE TERRE RISSOLEES
POTIMARRON ROTI	EPINARDS A LA CREME	CAROTTES ROTIES (HVE)	CHOUX-FLEURS
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BLANC (BIO & LOCAL)	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE	COOKIES (LOCAL)	SALADE DE FRUITS
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	POMME (HVE)	CREME AU CHOCOLAT

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gigean



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
MACEDOINE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	PAMIERS & MIMOLETTE	CHOU BLANC RAPE SAUCE FROMAGE BLANC
SALADE COMPOSEE DU JOUR	COLESLAW PURPLE	POTAGE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE, PERSIL & OIGNONS ROUGES
SAUCISSE VEGETALE (POIS & BLE)	SAUTE DE BOEUF (LOCAL)	CARBONARA	FILET DE MERLU (MSC) SAUCE AURORE
DHAL DE LENTILLES AU LAIT DE COCO	CALAMARS A LA ROMAINE	FILET DE HOKI (MSC) SAUCE DU CHEF	ESCALOPE DE PORC (LOCAL) SAUCE DIJONNAISE
RIZ (IGP)	PUREE	MACARONIS	BLE A LA TOMATE
CAROTTES (HVE)	PETITS POIS AU JUS	PANAIS	PUREE DE POTIRON (LOCAL)
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FLAN AU CARAMEL	TARTE FEUILLETE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 Gigean



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
TARTE A LA PROVENCALE	POMELOS & SUCRE	POTAGE DE LEGUMES	PATE & CORNICHONS
POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	SALADE CREOLE	POTAGE DE LEGUMES
QUENELLES & BECHAMEL	NUGGETS A LA VOLAILLE	SAUCISSE DE LOZERE	FILET DE MERLU (MSC) SAUCE TARTARE
BOULETTES AU BLE, TOMATES & BASILIC	NUGGETS AU POISSON	FILET DE LIEU (MSC) EN CROUTE D'HERBES	CUISSE DE POULET ROTIE SAUCE FORESTIERE
PUREE	PENNES (HVE)	RIZ (IGP)	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
HARICOTS VERTS (BIO)	CHOUX-FLEURS ROTIS	FENOUIL ROTI A L'ORANGE	RATATOUILLE DE LEGUMES D'HIVER
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE	ROULE DU CHEF A LA CONFITURE D'ABRICOT	CHAUSSON AUX POMMES
FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE BLANC (BIO) A LA COMPOTE (BIO)	FRUIT DE SAISON

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gigean



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE ELEMENTAIRE - ASSOMPTION

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	REPAS DE NOEL jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
CELERI RAPE EN VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES		
POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE (LOCALE)		
EMINCE DE POIS & BLE SAUCE TOMATES/BASILIC	BOLOGNAISE		
FALAFELS	COLIN (MSC) FACON BANQUETTE		
BOULGOUR	TORTIS (BIO)		**MENU DU CHEF**
DUO DE HARICOTS	LEGUMES BLANQUETTE		
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		
BANANE & CREME ANGLAISE	POIRE FONDANTE AUX SPECULOOS		
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gigean

E



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE MATERNELLE- ASSOMPTION

DIAS DE LOS MUERTOS

LA MONTAGNE

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
FRIAND AU FROMAGE			POTAGE DE LEGUMES
OMELETTE	POULET ROTI (BBC)		TARTIFLETTE
POELEE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE RISSOLEES		(PLAT COMPLET)
*****	FROMAGE		*****
COMPOTE (HVE)	FRUIT DE SAISON		TARTE AUX MYRTILLES

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gigean

E



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE MATERNELLE- ASSOMPTION

BAS CARBONE

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
POTAGE DE LEGUMES	****	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE QUINOA, FETA & BETTERAVES
TORTELLINIS RICOTTA & EPINARDS	SAUTE DE POULET FACON VALLEE D'AUGE	BOULETTES AU BOEUF	FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON
(PLAT COMPLET)	PUREE	SEMOULE (BIO)	LEGUMES DE SAISON
*****	FROMAGE	****	****
COMPOTE	POIRE ROTIE AU CHOCOLAT	DESSERT LACTE	FRUIT DE SAISON

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gigean

E



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE MATERNELLE- ASSOMPTION

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
****	MOUSSE DE FOIE & CORNICHONS	PIZZA	POTAGE DE LEGUMES
GALETTE PANEE FROMAGE & EPINARDS	POT AU FEU (BOEUF LOCAL)	ROTI DE PORC (JUS LIE THYM & CITRON)	CARBONARA DE SAUMON (MSC)
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE & LEGUMES	BROCOLIS	TORTIS (BIO)
LAITAGE	*****	*****	****
COMPOTE	COUPE BANANE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	CRUMBLE POMMES & CHOCOLAT

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gigean

E



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE MATERNELLE- ASSOMPTION

REPAS ANTI-GASPI
& BAS CARBONE

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
TABOULE (SEMOULE HVE)	POTAGE DE LEGUMES	****	SALADE DE BETTERAVES
GALETTE AUX LEGUMES	SAUTE DE POULET	SAUTE DE PORC (LOCAL)	GRATIN DE COLIN (MSC) A LA NORMANDE
POTIMARRON ROTI	BOULGOUR	RIZ (IGP) CAROTTES (HVE)	POMMES DE TERRE RISSOLEES
*****	****	FROMAGE BLANC (BIO & LOCAL)	*****
YAOURT AROMATISE	COMPOTE	COOKIES (LOCAL)	SALADE DE FRUITS

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gigean

E



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE MATERNELLE- ASSOMPTION

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
		POTAGE DE LEGUMES	CHOU BLANC RAPE
SAUCISSE VEGETALE (POIS & BLE)	SAUTE DE BOEUF (LOCAL)	SAUCE CARBONARA	FILET DE MERLU (MSC) SAUCE AURORE
RIZ (IGP) & CAROTTES	PETITS POIS AU JUS	MACARONIS	PUREE DE POTIRON (LOCAL)
FROMAGE	LAITAGE	****	*****
FRUIT DE SAISON	TARTE FEUILLETEE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gigean

E



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE MATERNELLE- ASSOMPTION

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
SALADE DE PERLES, MOZZARELLA & BASILIC		POTAGE DE LEGUMES	
BOULETTES DE BLE A LA TOMATE & AU BASILIC	NUGGETS A LA VOLAILLE	SAUCISSE DE LOZERE	FILET DE MERLU (MSC) SAUCE TARTARE
HARICOTS VERTS (BIO)	CHOUX-FLEURS ROTIS & PENNES	RIZ (IGP)	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE
***	LAITAGE	****	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE	FROMAGE BLANC (BIO) & COMPOTE (BIO)	MOUSSE AU CHOCOLAT

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gigean

E



Menus NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

ECOLE MATERNELLE- ASSOMPTION

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	REPAS DE NOEL jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
	POTAGE DE LEGUMES		
FALAFELS	BOLOGNAISE		
DUO DE HARICOTS & BOULGOUR	TORTIS (BIO)		**MENU DU CHEF**
LAITAGE	*****		
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	*****	

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale LANGUEDOC : 3 Rue Nicolas Appert à Gigean