





## Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

,	Végétarien		
Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
Endives Locales aux pommes , Vinaigrette	Friand au fromage	Potage de légumes	Salade de pâtes Bio méridionale
Sauce Carbonara		Sauté de porc à la moutarde	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Macaronis HVE	Riz créole	© Carottes braisées	Brocolis à l'ail
Fromage	论 Laitage	Fromage	Fromage
© Compote de pommes	论 Fruits de saison	Mille feuille de génoise et confiture de fraise	Fruits 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.







# Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

	Végétarien	
Lundi 10 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Salade verte , Croûtons	Velouté de potiron au curry	Salade laitue, poulet, emmental et croûtons , Sauce caesar (parmesan AOP)
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	Parmentier de lentilles à la tomate	Filet de colin MSC , Sauce au citron
Pommes de terre rissolées		್ Gratin d'épinard
Fromage	Fromage	Laitage
Fromage blanc à la confiture de fraises	论 Cake à la vanille	Fruits de saison

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





## **ECOLE ST JOSEPH**

# Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Végétarien			
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Chou blanc aux pommes , Vinaigrette	Wrap de thon aux carottes râpées	Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Potage de légumes
<ul><li>Paëlla à la saucisse végétale et pois chiche</li></ul>	Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Pot au feu	Carbonara de saumon MSC
<b>⊚</b> Riz	Rata de légumes Hivernale du chef	Poêlée de légumes	© Coquillettes HVE
Fromage	Fromage	& Laitage	Fromage
Fruits de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Tarte fine aux pommes

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





## **ECOLE ST JOSEPH**

# Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

	Végétarien		
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Potage de légumes	论 Coleslaw	Gaspacho de tomates au basilic
Nuggets à la volaille	Egréné de pois BIO façon carbonara	Jambon LOCAL Tranché	Gratin de colin MSC à la normande
Purée de patates douces	© Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche	Frites	Brocolis aux oignons
Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
Fruits de saison	© Compote de pommes	🍪 Gâteau façon brownie	Salade de fruits du chef

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





## api

## Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

		Végétarien	
Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
Betteraves , Vinaigrette	Velouté de légumes verts	🍪 Chou rouge , Vinaigrette	Carottes Locales râpées , Vinaigrette
Tartiflette (reblochon AOP)	Bœuf façon bourguignon	Bolognaise de pois BIO	Calamars à la romaine
Pommes de terre vapeur	Riz pilaf	© Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche	Purée de potiron
<b>&amp;</b> Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruits de saison	Fruits de saison	Cake aux poires	Fruits de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 
Recettes bas

carbone





## **ECOLE ST JOSEPH**

## Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

		Végétarien	
Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Potage de légumes	Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons
Saucisse de Toulouse	Cuisse de poulet rôti aux herbes , Sauce tex mex	Couscous végétarien aux légumes d'hiver	Filet de merlu MSC , Sauce tartare
Lentilles vertes au jus	Frites	Semoule HVE	Penne HVE
Fromage	Fromage	🍪 Laitage	Fromage
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Cake marbré au chocolat du chef	Salade de fruits du chef

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







# Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Végétarien		Noël	
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Crêpe aux champignons	Potage de légumes	Avocats et crevettes , Vinaigrette	Salade de riz, maïs et ciboulette
Nuggets végétariens , Sauce barbecue	Sauté de bœuf à la moutarde	Rougail de poulet	Filet de lieu MSC , sauce à l'aneth
Brocolis gratinés	Tortis HVE	Purée de patates douces	Haricots verts aux oignons
Fromage	Fromage	Fromage	& Laitage
Semoule au lait	论 Fruits de saison	Bûche de Noël aux fruits exotiques et confiture d'abricots Chocolat de Noël	Fruits de saison

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