

SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

	Vegetarien			
Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
 Melon , Vinaigrette	 Tomates , Vinaigrette			 Salade de riz aux asperges et œuf dur , Vinaigrette
Bolognaise au basilic	 Tortilla de pommes de terre aux herbes	Sauté de porc d'Aveyron à la provençale	Cuisse de poulet du Gers rôtie aux herbes	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Coquille HVE  Petits pois aux oignons	Courgettes braisées  Riz BIO créole	 Semoule HVE  Haricots verts à l'ail	 Frites  Carottes braisées	 Tomates à la provençale Gnocchis
 Laitage  Laitage		Fromage	Fromage	
	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Abricots au sirop	 Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

			Vegetarien	
Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Saucisson à l'ail porc local			 Pastèque  Choux fleurs à l'échalote Céleri rave en rémoulade au curry	
Sauté de poulet fermiers du Gers aux olives	Rôti de porc de l'Aveyron , Jus lié viande	Steak haché de boeuf , Sauce poivre	 Sauce aux petits pois et mozzarella	Colombo de colin MSC
 Haricots beurre persillés  Semoule HVE	 Riz pilaf  Piperade	 Purée de pommes de terre  Fondue d'épinards à l'ail	Coquillettes HVE  Brocolis aux oignons	 Poêlée de courgettes et d'aubergines  Frites
 Laitage	Fromage	Fromage  Laitage		Fromage
 Fruit de saison	 Ile flottante du chef	 Fruit de saison	 Quatre quart du chef	 Fruit 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.



SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Vegetarien				
Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
	Saucisson à l'ail porc local , Cornichons		 Tomates , Vinaigrette	 Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Flan de courgettes	Pilon de poulet fermiers du Gers rôti mariné	Rôti de porc d'Aveyron aux pommes	Marmite du pêcheur au colin MSC	Carbonara de saumon MSC
 Haricots verts aux oignons  Semoule BIO	 Ratatouille du chef  Riz pilaf	 Blé BIO nature  Carottes aux oignons jaunes	 Frites  Chou fleur rôti à l'ail	 Coquille HVE  Aubergines gratinées
Fromage	 Laitage	Fromage  Laitage		Fromage  Laitage
 Crème dessert à la vanille du chef		 Clafoutis aux prunes	 Tarte fine aux pommes	

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.

SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

	Vegetarien		
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Vendredi 26 Septembre
	 Melon	 Concombres , Vinaigrette	
Omelette fromagère	 Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	 Jambon blanc porc local	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes
 Petits pois au jus  Riz Madras	 Semoule HVE  Légumes tajine	 Pommes de terre rissolées  Butternut rôtie	 Haricots beurre persillés Penne HVE
Fromage		 Laitage	Fromage
 Fruit de saison	 Ile flottante et crème anglaise		 Salade de fruits du chef

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.



SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

			Vegetarien	
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
	 Taboulé (semoule HVE)		 Effilochée d'endives , Vinaigrette	
Sauté de porc de l'Aveyron au curry	Rôti de dinde , Sauce forestière	Quiche à la courge et au fromage	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Fricassée de colin MSC
Pommes de terre vapeur  Carottes aux oignons jaunes	 Haricots verts à l'ail  Riz pilaf	 Salade verte Gnocchis	 Courgettes aux oignons Coquillettes HVE	 Chou fleur rôti à l'ail  Frites
Fromage		Fromage		Fromage
 Pomme cuite caramélisée	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Clafoutis aux poires	 Fruit 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.

SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

			Vegetarien	
Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
 Radis , Beurre	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	 Concombres , Vinaigrette		 Saucisson sec porc local , Cornichons
Pilon de poulet fermiers du Gers rôti mariné , Jus de viande lié aux herbes	Boulettes au veau	 Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	 Crumble au butternut, haricots rouges et quinoa	Colin MSC meunière
 Frites  Tomates à la provençale	 Poêlée de courgettes et d'aubergines  Coeur de blé	 Salade verte	 Riz pilaf  Brocolis à l'ail	 Gratin choux-fleurs, épinards au cheddar Pommes de terre au four
 Laitage	Fromage		Fromage	 Laitage
	 Pot de glace	 Fromage blanc à la confiture de fraises	 Cake marbré au chocolat du chef	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Vegetarien				
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette  Radis , Beurre			 Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
 Chili sin carne pois BIO	Aiguillettes de poulet du Gers à la crème de ciboulette	Jambon braisé porc local	Sauté de dinde à la crème	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
 Riz pilaf  Choux-fleurs rôtis au paprika	 Pommes de terre BIO au four  Potimarron rôti	 Blé BIO nature  Clafoutis aux brocolis	 Carottes braisées  Spaghetti BIO	 Haricots verts aux oignons  Semoule HVE
 Laitage		Fromage	Fromage  Laitage	
	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Mini meringue	 Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

