

SAINTE MARIE DES URSULINES - COLL

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier		Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Galette des rois		Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Friand à la mozzarella du chef Betteraves			Potage aux carottes (Crécy) Salade de coquillettes HVE aux olives vertes Émietté de colin MSC			Velouté au potiron et marrons Salade de riz au thon Carottes HVE râpées	
Boulettes à l'agneau , Sauce aux oignons rouges Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère		Omelette nature Chili sin carne, haricot rouge BIO, pois chiche HVE	Sauté de porc d'Aveyron à la moutarde Falafels du chef sauce blanche			Émincé de dinde concassé de tomates au basilic Crêpe au fromage	Filet de colin MSC à la bordelaise , Quartier de citron Œufs durs gratinés béchamel
Petits pois aux oignons Pommes de terre à la boulangères		Riz pilaf Haricots verts à l'ail	Semoule BIO Butternut régionale rôtie			Choux-fleurs à la crème Coquille HVE	Gnocchis Épinards à la crème
Laitage		Brie	Laitage				Assortiments de fromages
Mousse au chocolat		Compote de pommes du chef , Gâteau au chocolat du chef Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat	Gâteau à l'ananas			Galette à la frangipane Salade de fruits du chef	Fruit de saison Duo de crèmes desserts Semoule au lait






























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 - COLL

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
	Salade de riz au thon  Betteraves , Vinaigrette  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette		 Velouté de brocolis  Cake aux champignons  Radis noir râpé , Vinaigrette	
Haut de cuisse de poulet du Gers rôti aux herbes Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic	Rôti de porc de l'Aveyron  Nuggets végétariens	Bolognaise au basilic  Bolognaise de pois BIO	 Tortilla de pommes de terre aux oignons  Tarte au potiron et au chèvre	Marmite de colin MSC aux petits légumes  Boulette aux lentilles vertes BIO sauce tomate , Sauce aux oignons rouges
 Frites , Sauce ketchup  Céleri braisé	 Petits pois au thym  Semoule BIO , Sauce curry	 Tortis HVE  Haricots beurre persillés	 Méli mélo de salades	 Carottes glacées  Semoule
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage		Fromage  Laitage
Banane BIO , Sauce au chocolat  Fruit de saison  Flan nappé au caramel		 Compote de pommes et banane du chef  Fruit de saison  Gâteau grand mère aux pommes	Beignet au chocolat  Fruit de saison  Poire rôtie façon crumble	 Fruit de saison  Crème dessert praliné  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 - COLL

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade verte à l'Emmental Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre  Betteraves , Vinaigrette			Pâté de campagne porc régional (sans nitrite) Velouté de butternut  Salade de tomates et maïs	
Risotto aux petits pois et parmesan AOP  Omelette aux oignons	Colombo de porc d'Aveyron , Sauce barbecue  Gratin de pennes BIO aux légumes	Saucisse de Toulouse porc local  Saucisse végétale au blé et pois	Émincé de dinde à la Louisiane Crêpe aux champignons	Calamars à la romaine  Crêpe au fromage
 Riz pilaf  Petits pois au jus	 Pennes BIO  Fondue de poireaux	 Haricots beurre à l'ail Lentilles vertes au jus	 Carottes au cumin  Semoule HVE	 Salade verte , Vinaigrette  Frites
 Laitage	Fromage	Fromage		Fromage  Laitage
	 Fruit de saison  Compote de pommes VER du chef  Riz au lait	 Fromage blanc au coulis de fruits rouges  Fruit de saison  Gâteau au yaourt du chef	 Clafoutis aux poires  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison  Banane à la crème anglaise  Yaourt aromatisé



























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 - COLL

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
	 Carottes régionales râpées à la vinaigrette  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Friand au fromage		 Salade verte , Vinaigrette Velouté de butternut  Betteraves , Vinaigrette	
Émincé de poulet Falafels du chef sauce blanche	 Nuggets végétariens Quiche au fromage du chef	Rôti de porc d'Aveyron aux champignons Dahl de lentille verte au lait de coco	Croque monsieur du chef au jambon local  Croque monsieur végétarien tomate, mozzarella	Sauce bolognaise au boeuf haché d'Aveyron Bolognaise végétale aux lentilles
 Semoule HVE  Carottes braisées	 Choux-fleurs Gnocchis , Sauce aux 3 fromages	 Riz BIO pilaf  Potimarron rôti	 Salade verte  Frites	 Haricots verts aux oignons  Spaghettis
Fromage	 Laitage	Fromage		Fromage
 Compote de pommes  Flan nappé au caramel  Fruit de saison		Liégeois à la vanille  Fruit de saison  Pomme au four à la cannelle	 Gâteau au yaourt du chef  Fruit de saison	 Fruit de saison  Ananas rôti  Crème dessert à la vanille




























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 - COLL

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	nouvel an chinois Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
		 Radis , Vinaigrette Pâté de campagne porc régional (sans nitrite)  Velouté aux champignons	Nems aux légumes  Salade de chou chinois aux pommes	
Hachis Parmentier (boeuf français) du chef Hachi parmentier végétarien, pois chiches et patate douce	 Omelette fromagère Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate	Poulet du Gers à la basquaise  Gratin de coquillettes BIO aux choux-fleurs	Sauté de porc d'Aveyron au caramel Colin MSC , Sauce à la thaïlandaise	Colin MSC meunière Crêpe au fromage
 Mélange de salades	 Pommes de terre grenailles  Brocolis à l'ail	 Coquille HVE  Fondue de poireaux à la crème	 Riz basmati façon pilaf  Légumes d'hivers braisés	 Semoule BIO  Navets braisés glacés
Fromage	Fromage	Fromage  Laitage		Fromage  Laitage
 Coupe à la banane et au chocolat  Fruit de saison  Yaourt aromatisé	 Fruit de saison  Crème dessert au caramel Éclair au chocolat		 Salade de fruits du chef  Fruit de saison  Mousse de fruits du chef	 Fruit de saison  Coupe banane caramel  Compote de 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 - COLL

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
<p>Friand au fromage Potage Saint Germain 🌱 Betteraves , Vinaigrette</p>			<p>🌱 Velouté de potiron 🌱 Salade de riz, maïs et œufs durs , Vinaigrette 🌱 Carottes régionales râpées à la vinaigrette</p>	<p>🌱 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette 🌱 Velouté aux carottes , Vinaigrette 🌱 Quiche aux poireaux du chef</p>
<p>Boulettes au veau , Sauce aux oignons rouges 🌱 Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère</p>	<p>🌱 Omelette nature Chili sin carne, haricot rouge BIO, pois chiche HVE</p>	<p>Sauté de porc d'Aveyron à la moutarde Falafels du chef sauce blanche</p>	<p>Émincé de dinde concassé de tomates au basilic Crêpe au fromage</p>	<p>Filet de colin MSC à la bordelaise , Quartier de citron 🌱 Œufs durs gratinés béchamel</p>
<p>🌱 Petits pois aux oignons 🌱 Frites</p>	<p>🌱 Riz pilaf 🌱 Haricots verts à l'ail</p>	<p>🌱 Semoule BIO Butternut régionale rôtie</p>	<p>🌱 Choux-fleurs à la crème 🌱 Coquillettes BIO</p>	<p>Gnocchis 🌱 Épinards à la crème</p>
<p>🌱 Laitage</p>	<p>Fromage 🌱 Laitage</p>	<p>Fromage 🌱 Laitage</p>		<p>Fromage 🌱 Laitage</p>
	<p>🌱 Fromage blanc au spéculoos 🌱 Fruit de saison 🌱 Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat</p>	<p>🌱 Fruit de saison 🌱 Pomme au four à la cannelle 🌱 Gâteau au yaourt du chef</p>	<p>🌱 Flan au caramel 🌱 Fruit de saison 🌱 Salade de fruits du chef</p>	<p>🌱 Fruit de saison 🌱 Crème dessert à la vanille 🌱 Semoule au lait</p>

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 - COLL

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
	Salade de riz au thon  Betteraves , Vinaigrette  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette		 Velouté de brocolis  Cake aux champignons  Radis noir râpé , Vinaigrette	
Haut de cuisse de poulet du Gers rôti aux herbes Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic	Rôti de porc de l'Aveyron  Nuggets végétariens	Bolognaise au basilic Bolognaise végétale aux lentilles	 Tortilla de pommes de terre aux oignons  Tarte au potiron et au chèvre	Marmite de colin MSC aux petits légumes Boulettes au veau , Sauce aux oignons rouges
 Frites , Sauce ketchup  Céleri braisé	 Petits pois au thym  Semoule BIO , Sauce curry	 Spaghetti BIO  Haricots beurre persillés	 Méli mélo de salades	 Carottes glacées  Macaroni
Fromage	 Laitage	Fromage		Fromage
Banane BIO , Sauce au chocolat  Fruit de saison  Flan nappé au caramel		 Compote de pommes et banane du chef  Fruit de saison  Gâteau grand mère aux pommes	Beignet au chocolat  Fruit de saison	 Fruit de saison  Crème dessert praliné  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.