

SAINTE MARIE DES URSULINES - COLL

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Carnaval	
			Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
 Macédoine mayonnaise  Betteraves , Vinaigrette Friand au fromage		 Céleri rave râpé , Sauce fromage blanc et curry  Œuf dur mayonnaise  Potage de légumes		
Sauce carbonara  Sauce au cheddar façon Welsh	 Omelette nature  Dahl de lentilles corail au lait de coco	Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine  Boulettes de blé à la tomate et au basilic		Gratin de colin MSC Steak au veau
 Haricots verts Pennes BIO	Riz thaï  Brocolis	 Petits pois aux oignons  Pommes de terre rôties au thym	 Frites	 Choux-fleurs à la crème  Semoule BIO
 Laitage	Fromage			Fromage
	Liégeois à la vanille  Fruit de saison Gâteau au chocolat du chef	 Banane BIO au caramel  Fruit de saison  Panna cotta au coulis de mangue	 Beignet aux pommes  Fruit de saison	 Yaourt aux fruits  Compote de pommes  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 - COLL

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
 Radis roses râpés , Vinaigrette Velouté de haricot blanc, ail et butternut Pâté de campagne porc régional (sans nitrite)		 Salade de haricots verts  Taboulé à la semoule BIO	 Salade de brocoli feta  Potage de légumes Toast au chèvre , Salade verte	
Saucisse de Toulouse porc local  Omelette nature	Sauté de dinde , sauce a la moutarde à l'ancienne Curry de pois chiche	Rôti de porc de l'Aveyron Filet de merlu MSC , Sauce citron	Falafels du chef sauce blanche Pasta party façon kebab	Colin MSC pané , Quartier de citron  Flan aux légumes de saison et fromage
 Frites  Carottes braisées	 Brocolis gratinés  Riz	 Semoule BIO  Haricot beurre vapeur	 Coquillettes BIO  Petits pois et carottes	 Pommes de terre au four  Épinards à la crème
 Laitage	Fromage			Fromage
	 Yaourt sucré  Fruit de saison  Crème dessert au caramel	 Fruit de saison Liégeois au chocolat  Gâteau au yaourt du chef	 Compote de poires  Fruit de saison  Quatre quart du chef	 Fruit de saison  Ile flottante  Fromage blanc à la crème de marrons

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 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

		Montagne		
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
 Œuf dur mayonnaise Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette  Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes		 Velouté de brocolis  Carottes HVE râpées , Vinaigrette  Crêpe au fromage	 Bouillon thaï  Quiche poireaux mimolette du chef  Salade d'endives au bleu , Vinaigrette	
Steak au veau Tajine de légumes	 Boulettes de blé façon thai  Galette panée blé, fromage, épinards	Cuisse de poulet du Gers à la texane Filet de merlu MSC , sauce vierge	 Tartiflette aux pommes de terre Tartiflette végétarienne	Colin MSC meunière  Omelette fromagère
 Semoule BIO  Petits pois au jus	 Brocolis Gnocchis , Sauce tomate basilic	 Purée de patates douces  Choux-fleurs rôtis au paprika	 Salade verte	 Frites  Carottes façon Vichy
 Laitage	Fromage			Fromage
	 Fromage blanc à la cassonade  Fruit de saison  Flan nappé au caramel	 Crème dessert à la vanille  Fruit de saison Poire Belle Hélène	 Clafoutis aux fruits rouges et pommes golden  Fromage blanc à la crème de marrons  Fruit de saison	 Fruit de saison  Salade de fruits du chef  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 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
Feuilleté au fromage , Vinaigrette  Salade de brocoli feta  Radis , Vinaigrette		 Soupe à l'oignon  Taboulé à la semoule BIO  Salade verte , Vinaigrette	 Potage au panais  Carottes HVE râpées , Vinaigrette aux échalotes  Macédoine mayonnaise	
Sauté de porc d'Aveyron au caramel  Omelette nature	Couscous végétarien  Lentilles corail à la marocaine	Nuggets à la volaille Nuggets au poisson	Lasagnes bolognaise du chef au boeuf d'Aveyron Lasagnes aux lentilles	Paupiette de saumon , sauce à l'aneth Falafels du chef , Sauce tartare
 Choux-fleurs à la crème  Riz IGP	 Semoule BIO Légumes couscous d'Hiver	 Petits pois au jus  Spaghettis	 Salade verte , Vinaigrette	 Haricots beurre persillés  Pommes de terre au four
 Laitage	Fromage	 Laitage		Fromage
	 Fromage blanc à la confiture de fraises  Fruit de saison  Salade d'orange à la cannelle		Cake marbré au chocolat du chef  Fruit de saison	 Compote de pommes et coings  Fruit de saison Crème dessert au chocolat

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 Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Pâques			
Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
 Mousse de foie  Pomelos rose , Sucre  Carottes régionales râpées à la vinaigrette	 Carottes râpées au citron Houmous du chef et son toast  Taboulé à la semoule BIO		
Pilon de poulet du Gers façon texane , Sauce tex mex Yassa de colin MSC	Rôti de porc de l'Aveyron  Omelette nature		Cordon bleu de dinde Croustillant fromage
 Haricots plats au beurre  Coquille HVE	 Choux fleurs en gratin Gnocchis , Sauce poivre		 Pommes de terre rôties au thym  Épinards à la crème
 Laitage		Fromage  Laitage	Fromage
	 Salade de fruits du chef  Crème dessert à la vanille  Fruit de saison	 Fruit de saison	 Pomme au four à la cannelle  Fromage blanc à la cassonade  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 - COLL

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

				Vide frigo
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
	 Carottes HVE râpées , Vinaigrette  Salade verte , Vinaigrette  Betterave au vinaigre de framboise			
 Sauce carbonara  Sauce au cheddar façon Welsh	 Omelette nature  Dahl de lentilles corail au lait de coco	Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine  Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Poulet fermiers du Gers rôti  Nuggets végétariens	
 Haricots verts Pennes BIO	Riz thaï  Fondue de poireaux	 Petits pois aux oignons  Semoule BIO	 Frites  Carottes braisées	
Fromage		Fromage	Fromage	 Laitage
 Compote de pommes Barre bretonne	Beignet au chocolat  Fruit de saison	 Banane BIO au caramel  Fruit de saison  Panna cotta au coulis de mangue	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison  Clafoutis aux poires	

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.