

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Maternelle

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	Repas végétarien  TARTE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR BIO 	SAUCISSON À L'AIL
CARBONARA	BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE	BOULETTES AU BOEUF
MACARONIS	RIZ CREOLE 	EPINARD BECHAMEL	DUO DE PANAIS ET CAROTTES
HARICOTS VERTS BIO À L'ÉTUVE 	BUTTERNUT RÔTIE	POMMES SAUTEES	BOULGOUR
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
DONUTS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Maternelle

Férié	Repas végétarien 		
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	SALADE DE RIZ I AU MAÏS	VELOUTÉ DE POTIRON	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	PECHE DU JOUR SAUCE AU CITRON
	FRITES FRAICHES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BIO BRAISÉ 
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PUREE DEPOMMES DE TERRE	RIZ IGP PILAF 
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	CREME A LA VANILLE	ECLAIR A LA VANILLE

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1.000.000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Maternelle

lundi 18 novembre	Repas végétarien 	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
ROSETTE ET CORNICHON	CHOU BLANC AUX NOIX ET EMMENTAL	OEUF DUR MAYONNAISE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
FILET DE LIEU MSC SAUCE DIEPPOISE	GNOCCHIS GRATINES	CORDON BLEU DE DINDE	BOULETTES AU BOEUF SAUCE BORDELAISE
LÉGUMES DU POT	SEMOULE BIO 	POÊLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF	COQUILLETES
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	LÉGUMES TAJINE	COEUR DE BLE BIO 	PANAI BIO CARAMÉLISÉS 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUITS AU SIROP	CRÈME DESSERT CARMEL

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1.000.000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 66580 BIARD

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Maternelle

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	POTAGE PARMENTIER	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE PATES AUX EPICES
FILET DE COLIN MSC AU THYM	TACOS DE MAÏS À LA PATATE DOUCE	JAMBON LAQUÉ AU SOJA/MIEL	SAUCISSES SAUCE KETCHUP
RIZ	SALADE VERTE	FRITES FRAICHES	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS
POTIMARRON RÔTI	ECRASE DE POMMES DE TERRE	FLAN DE LÉGUMES	LENTILLES BIO
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE	FLAN NAPPE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien



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 1.000.000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Maternelle

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	Repas végétarien HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE CORNICHONS VINAIGRETTE
TARTIFLETTE	POISSON FAÇON MEUNIÈRE	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	CALAMAR A LA ROMAINE
POMME DE TERRE VAPEUR	CAROTTES AUX OIGNONS	PENNE	PURÉE DE POTIRON
FONDUE DE POIREAUX	RIZ CREOLE	HARICOTS VERT BIO	COEURS DE BLÉ
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AUX POMMES

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1.000.000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 69580 BIARD

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Maternelle

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
CHOU ROUGE BIO RÂPÉ AUX POMMES 	SALADE DE PERLES AU SURIMI	Repas végétarien 	CREPE AU FROMAGE
SAUCISSE DE STRASBOURG	SAUTE DE POULET A LA TEXANE	POTAGE AUX LÉGUMES	PECHE DU JOUR SAUCE BORDELAISE
FLAGEOLETS	RIZ IGP 	BURGER VEGETARIEN	TORSADES
RATATOUILLE DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	CHOU FLEUR BIO RÔTI 	SALADE VERTE	BUTTERNUT ROTI
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	Frites fraîches	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	COOKIES	FROMAGE OU LAITAGE	CRÈME DESSERT AU PRALINE

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 1.000.000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Maternelle

	Repas végétarien 	MENU DE NOEL	Menu Anti gaspi
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE	COLESLAW D'HIVER	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
ESCALOPE VIENNOISE	CHILI SIN CARNE	SUPREME DE POULET SAUCE SUPREME	FILET DE COLIN SAUCE ANETH
PENNE	RIZ IGP CREOLE 	POMMES DE TERRE GRENAILLE AUX OIGNONS ROUGES	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY
GRATIN DE BROCOLIS BIO 	PANAIS SAUTÉS	POEELE HIVERNAL AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNE	SEMOULE BIO 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGES AFFINES OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FLAN CARAMEL	FLAN PÂTISSIER	BUCHE DE NOEL DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 66580 BIARD



Trame de goûters Saint Louis Maternelle & Primaire

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit
Pain et fromage	Gâteau à la vanille du chef	Brioche et barre de chocolat	Gâteau au chocolat du chef
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit
Roulé à la confiture	Gâteau aux poires du chef	Pain au lait et barre de chocolat	Pain et fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit
Madeleine	Cake aux fruits du Chef	Pain et fromage	Gâteau aux poires du Chef
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison

Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit
Beignet au chocolat	Gâteau aux pommes du Chef	Pain et fromage	Quatre-quart du chef
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison

Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit
Pain + fromage	Gâteau marbré du Chef	Brioche et barre de chocolat	Galettes
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Semaine du 09 au 13 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit
Pain + fromage	Moelleux à l'abricot du chef	Pain au lait et barre de chocolat	Gâteau aux pépites de chocolat du chef
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Semaine du 16 au 20 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit	Jus de fruit
Doonuts	Cake aux fruits du chef	Brioche et barre de chocolat	Pain + fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote