

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Primaire

lundi 04 novembre	Repas végétarien 	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	SALADE DE PÂTES DU PÊCHEUR	MACÉDOINE MAYONNAISE
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	TARTE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR BIO 	SAUCISSON À L'AIL
CARBONARA	CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES FAÇON STROGONOFF	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA FORESTIERE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME	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
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
DONUTS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRONS 	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

Primaire

Férié	Repas végétarien 		
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES SALADE DE RIZ IGP AU MAÏS 	VELOUTÉ DE POTIRON CHOU FLEUR BIO AU CURRY ET SA MAYONNAISE 	TABOULÉ D'HIVER (semoule bio) MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE CALAMARS À LA ROMAINE	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE GALETTE VEGETALE	PECHE DU JOUR SAUCE AU CITRON SAUTE DE POULET TEX MEX
	FRITES FRAICHES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE VERTE VINAIGRETTE PUREE DEPOMMES DE TERRE	BROCOLIS BIO BRAISÉ  RIZ IGP PILAF 
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	COCKTAIL DE FRUITS FRUIT DE SAISON	CREME A LA VANILLE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON ECLAIR A LA VANILLE

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Primaire

lundi 18 novembre	Repas végétarien 	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
ROSETTE ET CORNICHON	CHOU BLANC AUX NOIX ET EMMENTAL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON	BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ MAÏS THON
POT AU FEU (boeuf local) 	TAJINE VG AU POIS CHICHE	RÔTI DE PORC LOCALE AU THYM 	PECHE DU JOUR SAUCE BEURRE BLANC
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 	PANAIS BIO CARAMÉLISÉS 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON
CRÈME DESSERT VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS CAMEL	CRÈME DESSERT CAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Primaire

	Repas végétarien 			
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	
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON 	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	AVOCAT AU THON	
HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES	TACOS DE MAÏS À LA PATATE DOUCE	JAMBON LAQUÉ AU SOJA/MIEL	GRATIN DE POISSON À LA NORMANDE	
FILET DE COLIN MSC AU THYM	CURRY DE LEGUMES AUX POIS CICHES	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME	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	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE	FLAN NAPPE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Primaire

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	SALADE DE POMME DE TERRE CORNICHONS VINAIGRETTE
TABOULÉ D'HIVER (semoule bio) 	QUICHE LORRAINE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	LENTILLES BIO VINAIGRETTE 
TARTIFLETTE	BOEUF LOCAL BOURGUIGNON 	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	CALAMAR A LA ROMAINE
FILET DE COLIN SAUCE AGRUME	POISSON FAÇON MEUNIÈRE	OMELETTE	ESCALOPE DE JAMBON DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 
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	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AUX POMMES

Repas végétarien 

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Primaire

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
CHOU ROUGE BIO RÂPÉ AUX POMMES  BETTERAVES BIO AU MAÏS 	CAROTTES RÂPÉES FAÇON MALTAISE SALADE DE PERLES AU SURIMI	Repas végétarien  POTAGE AUX LÉGUMES MACEDOINE A LA RUSSE	COLESLAW CREPE AU FROMAGE
SAUCISSE DE STRASBOURG MARMITE DE COLIN AUX PETITS LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET A LA TEXANE FISH & CHIPS	BURGER VEGETARIEN LEGUMES D'AUTOMNE FACON CHACHOUKA	PECHE DU JOUR SAUCE BORDELAISE RÔTI DE PORC LOCAL AUX CHAMPIGNONS 
FLAGEOLETS RATATOUILLE DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	RIZ IGP  CHOU FLEUR BIO RÔTI 	SALADE VERTE FRITES FRAICHES	TORSADES BUTTERNUT ROTI
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON QUATRE QUART	FRUIT DE SAISON COOKIES	FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CITRON	FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT AU PRALINE

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Primaire

	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
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	ENDIVES AUX NOIX	GOUGÈRE GRATINÉE	POTAGE DE LÉGUMES
JAMBON GRILLÉ	CHILI SIN CARNE	SUPREME DE POULET SAUCE SUPREME	FILET DE COLIN SAUCE ANETH
ESCALOPE VIENNOISE	CURRY VEGETARIEN A L'INDIENNE	DOS DE LIEU À LA CRÈME DE CLÉMENTINE	NORMANDIN DE VEAU
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
FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	BUCHE DE NOEL DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON		LIÉGEOIS CHOCOLAT

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

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



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