

# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
Salade fromagère au gouda , Vinaigrette ●● Melon jaune ● Euf dur mayonnaise	●● Tomates , Vinaigrette ●● Salade verte , Vinaigrette ●● Friand au fromage	●● Concombres , Vinaigrette ●● Houmous ●● Salade de riz aux poivrons	●● Salade de pâtes , Vinaigrette ●● Courgettes râpées sauce rémoulade ●● Macédoine mayonnaise
Cordon bleu de dinde ●● Omelette aux oignons	Escalope de <b>dinde BBC</b> , Sauce à la crème ●● Dahl de lentilles corail au lait de coco	Haut de cuisse de Poulet rôti BBC Calamars à la sétoise	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au citron Chipolata grillée au thym
●● Frites ●● Petits pois aux oignons	●● Courgettes braisées ●● Riz créole	●● <b>Fusillis BIO</b> ●● Carottes braisées	●● Tomates rôties ●● Purée de pommes de terre
Brie	Tomme noire	Mimolette	Bûchette au lait mélange
●● Pot de glace ●● Fruit de saison ●● Pêches au sirop	●● Gâteau au chocolat du chef ●● Fruit de saison ●● Compote de <b>pommes VER</b> du chef	●● Panna cotta du chef à la vanille ●● Fruit de saison ●● Cocktail de fruits	●● Fruit de saison ●● Crème dessert au chocolat du chef ●● Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - ●● Produits 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.



# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Flammekueche , Cornichons Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Crêpe au fromage , Beurre Taboulé à la <b>semoule BIO</b> , Vinaigrette Tomates , Vinaigrette à la ciboulette	Pastèque Brocolis façon guacamole et son toast Salade de <b>coquillettes HVE</b> , maïs, tomates et sauce cocktail	Radis Saucisson à l'ail Salade de riz aux artichauts
Falafels Boulettes au <b>bœuf BIO</b> et aux épices	Rôti de porc , Jus lié viande <b>Colin MSC</b> meunière	Sauté de poulet à la mexicaine Chili sin carne	Colombo de <b>colin MSC</b> Jambon braisé , Sauce barbecue
Courgettes braisées <b>Semoule HVE</b>	Haricots beurre persillés <b>Coquillettes HVE</b>	Salade verte Riz créole	Pommes de terre rôties au thym Ratatouille
Gouda	Bleu	Saint Paulin	Fromage blanc nature
Éclair au chocolat Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos	Fruit de saison Ile flottante du chef Compote de pommes et banane du chef	Pastel de tres leche Fruit de saison Tocino de cielo	Fruit de saison Crème dessert pralinée du chef Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits 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.



# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Salade verte à l'emmental , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de campagne</li> <li>Tomates , Vinaigrette</li> <li>Betteraves , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Carottes râpées au bleu et abricots secs , Vinaigrette</li> <li>Salade de riz, maïs et ciboulette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre Bio à la grecque</li> <li>Toast gratiné à l'emmental</li> <li>Salade d'artichauts et feta</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de <b>pennes BIO</b>, légumes, emmental et cheddar</li> <li>Sauce Carbonara</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet basquaise</li> <li>Quiche au thon et à la tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de <b>dinde BBC</b> à la crème</li> <li>Filet de <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couscous merguez aux légumes d'hiver</li> <li>Lasagnes aux légumes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b></li> <li><b>Penne HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poêlée de poivrons et courgettes</li> <li>Riz pilaf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes de terre rissolées</li> <li>Brocolis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes couscous</li> <li><b>Semoule HVE</b></li> </ul>
Mimolette	Tomme noire	Brie	Yaourt sucré
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème dessert Bio chocolat</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Far breton</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Compote de pommes du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tartelette aux fruits</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Salade de fruits du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Yaourt aux fruits</li> <li>Mousse au caramel</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits 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.



# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Salade de riz au surimi Coleslaw Rosette Lyonnaise et cornichons	Melon Mousse de petits pois Salade de lentilles , Vinaigrette	Cornet de jambon à la russe Pastèque Salade de blé aux poivrons , Vinaigrette balsamique	Sandwich au thon et à la mayonnaise Salade de champignons, branche de céleri au fromage blanc , Vinaigrette Salade de pommes de terre, cornichons et persil
Omelette fromagère Sauté de dinde au citron et au gingembre	Haut de cuisse de Poulet rôti BBC Filet de <b>lieu MSC</b>	Hachis parmentier Brandade de <b>colin MSC</b>	Risotto aux carottes et <b>parmesan AOP</b> Rougail de saucisses fumées
<b>Tortis HVE</b> Petits pois et carottes	Épinards à la crème Blé aux oignons	Salade verte	Riz créole Tomates rôties à l'ail
<b>Cantal AOP</b>	Tomme blanche	Emmental Bio	Yaourt sucré
Fruit de saison Mousse aux framboises du chef Chè chuôi	Crème dessert au caramel Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef	Cookie du chef Fruit de saison Verrine crème de mascarpone et fruit rouge	Salade de fruits du chef Fruit de saison Pudding au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits 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.



# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Tomates , Vinaigrette</li> <li>🌱 Choux fleurs sauce cocktail</li> <li>Mousse de foie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Melon</li> <li>🌱 Taboulé (<b>semoule HVE</b>) , Vinaigrette</li> <li>🌱 Carottes façon guacamole au citron vert et son toast , Beurre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza à la tomate et mozzarella , Vinaigrette</li> <li>🌱 Céleri rave aux pommes</li> <li>🌱 Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Salade grecque</li> <li>🌱 Salade de <b>coquillettes HVE</b>, concombres et maïs</li> <li>🌱 Carottes râpées , Vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tajine de boulettes à l'agneau</li> <li>🌱 Couscous végétarien , Sauce tartare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Côte de porc grillée , Sauce forestière</li> <li>Fricassée de <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Tarte à la provençale</li> <li>Sauté de bœuf au paprika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Colin MSC</b> façon meunière</li> <li>Rôti de dinde , Sauce tomate au thym</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 <b>Semoule BIO</b></li> <li>🌱 Carottes aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Haricots verts à l'étuvé</li> <li>🌱 Riz pilaf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 <b>Coquillettes HVE</b></li> <li>🌱 Potirons rôtis</li> <li>🌱 Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Purée de potiron</li> <li>🌱 Pommes de terre rôties</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Cantal AOP</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mimolette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Yaourt nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buchette de Chèvre</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Bâtonnet de glace au chocolat</li> <li>🌱 Fruit de saison</li> <li>🌱 Halwa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Fruit de saison</li> <li>Mousse au chocolat du chef</li> <li>🌱 Ananas au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Flan au caramel</li> <li>🌱 Fruit de saison</li> <li>🌱 Compote de <b>pommes VER</b> du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Fruit de saison</li> <li>🌱 Biscuit alsacien</li> <li>🌱 Fromage blanc à la confiture de fraises</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 🌱 Produits 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.



# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
<p>Cervelas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de lentilles aux échalotes , Vinaigrette</li> <li>Salade verte à l'emmental , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de <b>coquillettes HVE</b> sauce cocktail</li> <li>Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise</li> <li>Nems aux légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres</li> <li>Potage de légumes</li> <li><b>Taboulé HVE</b> au saumon et radis , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre aux herbes</li> <li>Tomates au basilic , Vinaigrette</li> <li>Brick de chèvre aux épinards</li> </ul>
<p>Pasta party bolognaise au <b>boeuf BIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bolognaise de lentilles verte</li> </ul>	<p>Sauté de porc au curry</p> <p>Tarte au potiron, oignons et lardons</p>	<p>Émincé de volaille à la crème</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aubergine farcie au quinoa</li> </ul>	<p>Nuggets à la volaille</p> <p>Paupiette de poisson</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tortis HVE</b></li> <li>Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brocolis à l'ail</li> <li><b>Semoule BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poêlée italienne</li> <li>Pommes de terre vapeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frites</li> <li>Salade verte</li> </ul>
<p>Brie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>	<p>Tomme noire</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yaourt sucré</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Compote de <b>pommes VER</b> du chef</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Crème Caramel du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz au lait et au chocolat blanc du chef</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou à la crème pâtissière</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de fruits du chef</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Poire au chocolat</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits 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.



# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
<p>Friand au fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte , Vinaigrette</li> <li>Macédoine mayonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées , Vinaigrette</li> <li>Ile flottante et son crémeux à la carotte</li> <li>Rillettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Butternut râpée au fromage blanc</li> <li>Choux fleurs sauce cocktail</li> <li>Crème aux œufs enchanté (à la courge)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette</li> <li>Clafoutis à la provençale</li> <li>Salade de tomate, pastèque, féta et basilic , Vinaigrette</li> </ul>
<p>Chipolata grillée aux oignons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tajine de légumes</li> </ul>	<p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Filet de lieu MSC</p>	<p>Hot Doigt (Hot Dog Halloween)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hot-dog de carottes BIO et tapenade de pois chiches au cumin</li> </ul>	<p>Filet de colin MSC , sauce à l'aneth</p> <p>Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Semoule HVE</li> <li>Légumes tajine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz</li> <li>Potirons rôtis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Doigt de sorcière aux amandes</li> <li>Spaghettis sanguinolent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts à l'étuvé</li> <li>Coeur de blé</li> </ul>
<p>Bûchette au lait mélange</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage blanc nature</li> </ul>	<p>Saint Paulin</p>	<p>Emmental</p>	<p>Camembert</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Crème dessert au chocolat du chef</li> <li>Compote de pommes du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flan au caramel</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Quatre quart du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petit fantôme craquant</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Crème dessert au caramel</li> <li>Ananas au sirop</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits 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.

