

COURS MAINTENON - COLLEGE

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

CHANDELEUR

Lundi 2 Février

- Champignons à la crème
- Salade verte
- Cervelas , Vinaigrette

Nuggets à la volaille

- Épinards à la béchamel
- Semoule

Assortiments de fromages

- Crêpe du chef
- Fruit de saison
- Yaourt aromatisé

Mardi 3 Février

- Effiloché d'endives , Vinaigrette
- Salade verte
- Taboulé d'Hiver (semoule HVE)

Normandin au veau

- Pommes de terre persillées
- Brocolis à l'ail

Assortiments de fromages

- Fruit de saison
- Crème dessert au caramel
- Compote de pommes et vanille du chef

REPAS VEGETARIEN

Jeudi 5 Février

- Salade verte
- Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge
- Salade de haricots verts

● Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes

- Coquillettes BIO
- Petits pois aux oignons

Assortiments de fromages

- Cake marbré au chocolat du chef
- Fruit de saison
- Fromage blanc au cassis

Vendredi 6 Février

- Salade de pois chiches , Vinaigrette
- Salade verte
- Coleslaw purple

Fricassée de colin MSC gratiné

- Pommes de terre rissolées
- Fondue de poireaux à la crème

Assortiments de fromages

- Fruit de saison
- Coupe banane chocolat
- Fromage blanc à la confiture de fraises

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-Barœul.