

COURS MAINTENON - COLLEGE

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre

Mardi 6 Octobre

Jeudi 8 Octobre

Vendredi 9 Octobre

 Coeur de palmier et maïs  Courgettes râpées , Vinaigrette  Salade verte , Vinaigrette	 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail  Concombres , Vinaigrette  Salade verte , Vinaigrette	 Tomates au basilic , Vinaigrette  Salade de lentilles  Salade verte , Vinaigrette	 Carottes râpées  Céleri rave sauce rémoulade  Salade verte , Vinaigrette
Pilon de poulet rôti mariné , Jus de viande lié aux herbes	Paupiette de saumon , Sauce tandoori	Saucisse de Francfort	Colin MSC meunière
 Haricots beurre à l'ail  Cœur de blé BIO	 Poêlée de courgettes et d'aubergines  Pommes de terre vapeur	 Lentilles vertes BIO  Brocolis à l'ail	 Gratin choux-fleurs, épinard au cheddar  Frites fraîches
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
 Fruit de saison  Compote de pommes VER du chef  Poire fondante rôtie aux spéculoos	 Crème dessert à la vanille  Fruit de saison  Smoothie à l'orange et à la banane	 Cake marbré au chocolat du chef  Fruit de saison  Tarte feuilletée normande du chef	 Salade de fruits à la fleur d'oranger  Fruit de saison  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.