



































# COURS MAINTENON - LYCEE

## Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Épiphanie				
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
 Salade verte  Endives aux noix , Vinaigrette  Betteraves BIO , Vinaigrette	 Carottes râpées , Vinaigrette  Salade verte , Vinaigrette  Œuf dur mayonnaise	Salade composée du jour	 Salade verte  Salade de lentilles aux échalotes  Butternut et céleri sauce façon coleslaw	 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette  Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette  Macédoine mayonnaise
Cordon bleu de dinde Dos de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème	 Jambalaya de riz, <b>haricots rouges BIO</b> et légumes Falafels , Sauce tahini au fromage blanc	Bun's roll pulled pork Filet de <b>hoki MSC</b> , sauce à l'aneth	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata Gratiné de la mer au <b>colin MSC</b>	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au citron Chipolatas aux herbes , Sauce aux herbes
 Petits pois aux oignons  Coquillettes HVE	 Riz pilaf  Haricots verts à l'ail	 Semoule HVE  Butternut rôtie	 Choux fleurs en gratin  Cœur de blé	 Frites fraîches  Fondue de poireaux à la crème
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
 Fruit de saison  Poire au caramel Crème dessert au chocolat	 Compote de pommes  Fruit de saison  Fromage blanc et muesli au miel	 Fruit de saison	Galette des rois frangipane  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison  Crumble à la compote  Fromage blanc aux myrtilles

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.