

COURS MAINTENON - LYCEE

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
Filet de **colin MSC** , Sauce
nantua

🌱 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
Filet de **merlu MSC** , Sauce
estragon

🌱 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

Mercredi 4 Février

🌱 Entrée

🌱 Tartiflette (**Reblochon AOP**)
Beignets au poisson , Sauce
tartare

🌱 Pommes de terre vapeur
🌱 Mélange de salades ,
Vinaigrette

Assortiments de fromages

🌱 Tarte Normande
🌱 Fruit de saison
Liégeois à la vanille

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
🌱 Haricots blancs façon
blanquette

🌱 **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
Escalope de porc , sauce
Dijonnaise

🌱 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 Barceul.