

COURS MAINTENON - LYCEE

Menu du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Lundi 7 Septembre

Mardi 8 Septembre

Mercredi 9 Septembre

Jeudi 10 Septembre

Vendredi 11 Septembre

Jambon blanc 🌱 Haricots blancs façon houmous et croûtons 🌱 Salade verte , Vinaigrette	🌱 Salade verte , Vinaigrette 🌱 Concombres , Vinaigrette 🌱 Salade de coquillettes HVE, tomates, maïs , Vinaigrette	🌱 Entrée	🌱 Salade verte , Vinaigrette 🌱 Choux fleurs à l'échalote 🌱 Céleri rave en rémoulade au curry	🌱 Taboulé (semoule HVE) 🌱 Émincé de champignons 🌱 Vinaigrette , Salade verte
Normandin au veau Dos de colin MSC , Sauce au citron	Gratin de merlu MSC 🌱 Nuggets végétariens	Saumonette MSC rôtie Rôti de dinde	Pavé fromager 🌱 Pastasotto de courgettes BIO, ail et fines herbes	Colombo de colin MSC 🌱 Omelette
🌱 Haricots beurre persillés 🌱 Semoule HVE	🌱 Pommes de terre persillées 🌱 Poivrons braisés	🌱 Purée de patates douces 🌱 Fondue d'épinards à l'ail	🌱 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches 🌱 Brocolis aux oignons	🌱 Poêlée de courgettes et d'aubergines 🌱 Pommes de terre campagnardes
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
🌱 Fruit de saison Crème dessert au chocolat 🌱 Pastèque	🌱 Tarte aux pommes du chef 🌱 Fruit de saison 🌱 Ile flottante du chef	🌱 Fruit de saison 🌱 Dessert	🌱 Quatre quart du chef 🌱 Fruit de saison 🌱 Compote de pommes et banane du chef	🌱 Fruit de saison 🌱 Crème dessert praliné 🌱 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.