

COURS MAINTENON - LYCEE

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 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	Entrée	- 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 Omelette fromagère	Paupiette de saumon , Sauce tandoori Cordon bleu végétarien	- Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic - Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Saucisse de Francfort Jambalaya de légumes et haricots rouges	Colin MSC meunière Escalope de dinde , Sauce crème
- Haricots beurre à l'ail Cœur de blé BIO	- Poêlée de courgettes et d'aubergines - Pommes de terre vapeur	Salade verte	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	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	- Fruit de saison - Dessert	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.