

COURS MAINTENON - COLLEGE































Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier

Mardi 27 Janvier

Jeudi 29 Janvier

Vendredi 30 Janvier

 Macédoine mayonnaise  Pamplemousse  Chiffonnade de salade verte et croûtons	 Carottes râpées à la vinaigrette  Chiffonnade de salade verte et croûtons  Salade de blé et maïs , Vinaigrette	 Endives aux noix , Vinaigrette  Chiffonnade de salade verte et croûtons	 Macédoine de légumes  Salade de lentilles , Vinaigrette  Chiffonnade de salade verte et croûtons
Boulettes au bœuf , Sauce orientale	 Galette mexicaine	Sauté de poulet aux olives	Calamars persillés
 Semoule HVE  Navets braisés glacés	 Chou fleur gratiné  Tortis HVE	 Carottes braisées  Pommes de terre vapeur	 duo de haricots verts et haricots beurre  Frites fraîches
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
 Fruit de saison Cheesecake nature du chef  Compote de pommes et bananes	 Fromage blanc au spéculoos  Fruit de saison Éclair au chocolat	 Gâteau au yaourt du chef  Fruit de saison  Fromage blanc au miel	 Fruit de saison  Compote de pêches  Crème dessert praliné

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.