

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Collège Saint Exupéry

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
	Repas végétarien 			
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR BIO 	SAUCISSON À L'AIL
SALADE VERTE AU POULET CROÛTONS	ENDIVES AU BLEU	RILLETES DE SARDINES	SALADE DE PÂTES BIO DU PÊCHEUR 	CHAMPIGNONS SAUCE AUX HERBES
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE FETA CORIANDRE	COLESLAW D'HIVER (butternut et céleri)	MACÉDOINE MAYONNAISE
CORDON BLEU	CHILI SIN CARNE	MIJOTÉ DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 	CARBONARA	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON STROGONOFF 	FILET DE LIEU MSC A L'ANETH 	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE 	BOULETTES AU BOEUF
POTATOES 	RIZ CREOLE 	SEMOULE BIO 	MACARONIS BIO 	DUO DE PANAIS ET CAROTTES LOCALES 
HARICOTS VERTS BIO À L'ÉTUVE 	BROCOLIS	PETITS POIS CAROTTES	EPINARD A LA BECHAMEL	PURÉE
CHÈVRE	TOMME NOIRE	BRIE	MIMOLETTE	SAINT PAULIN
RAISINS	TARTE AUX POMMES	SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER	CRUMBLE DE POMMES LOCALES À LA CANNELLE 	CLÉMENTINES
ECLAIR	PANNA COTTA AU COULIS 	RIZ AU LAIT AU CAMEL	FROMAGE BLANC LOCAL À LA CRÈME DE MARRONS 	ILES FLOTTANTE
COMPOTE POMMES	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUARTS	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE
CRÈME DESSERT VANILLE	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO 	COMPOTE AUX FRUITS

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Collège Saint Exupéry

Férié	Repas végétarien 			
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	SALADE AU SURIMI	SALADE DE CHOUX FLEURS MOZZARELLA	VELOUTÉ DE POTIRON	TABOULÉ D'HIVER (semoule bio) 
	ROSETTE  BETTERAVES AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ ARLEQUIN CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	HARICOTS BIO VINAIGRETTE  SALADE DE PÂTES AU FROMAGE	SALADE COMPOSÉE AUX NOIX MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
	CHIPOLATAS	ESCALOPE DE DINDE LOCALE AU JUS 	PARMENTIER DE LENTILLES AUX FROMAGES	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON 
	CALAMARS À LA ROMAINE	POISSON SAUCE SOJA	PARMENTIER DE POISSON MSC 	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE
	POMMES NOISETTE	TORSADES BIO 	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BRAISÉ RIZ 
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CHOUX ROUGE A LA CREME		
	CAMEMBERT	SAINT NECTAIRE	CRÈME ANGLAISE	GOUDA
	YAOURT BIO VANILLE 	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AUX MARRONS ET NOIX	BANANES
	GAUFRE AU SUCRE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRE	FROMAGE BLANC
	FRUIT DE SAISON	BROWNIES 	CRÈME VANILLE	POIRE SAUCE CHOCOLAT
	COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Collège Saint Exupéry

	Repas végétarien 				
	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
BETTERAVES ROUGES		CHOU BLANC AU FROMAGE BLANC	WRAP AU THON ET CAROTTES LOCALES 	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES
SAUCISSON SEC CORNICHONS		BUTTERNUT RAPÉE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE PÂTES AU THON	MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST	HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES 
SALADE DE RIZ A L'ESTRAGON		PIZZA MARGARITA	FENOUIL RÂPÉ À L'ORANGE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ MAÏS THON 
POT AU FEU (boeuf local) 		TAJINE VG AUX LÉGUMES	AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE CHAMPIGNONS 	CARBONARA AU SAUMON
FILET DE LIEU MSC SAUCE DIEPPOISE 		TAJINE DE DINDE	MARMITE DU PÊCHEUR (poisson MSC) 	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CREVETTES 	BOULETTES DE BOEUF SAUCE BBQ
LÉGUMES DU POT		SEMOULE BIO 	RIZ BASMATI FAÇON PILAF 	PANAIS RÔTI AU BEURRE	COQUILLETES BIO 
POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 		---	CHOU FLEUR BIO GRATINÉ 	PURÉE	EPINARDS BÉCHAMEL
EMMENTAL		TOMME NOIRE	CHÈVRE LOCAL 	BRIE	CANTAL AOP 
POMME LOCALE 		YAOURTS BIO 	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CASSONADE 	GÂTEAU AU CHOCOLAT	KIWI
GÂTEAU BASQUE		MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	COMPOTE AUX FRUITS ROUGES	LIÉGEOIS CAMEL	POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE
CRÈME DESSERT		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CAMEL
ANANAS FRAIS		COMPOTE	TARTE FINE AUX POMMES LOCALES DU CHEF 	COMPOTE AUX FRUITS DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Collège Saint Exupéry

	Repas végétarien 				
	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	CAROTTES RAPEES LOCALES AU CITRON 	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE	SALADE CROQUANTE DE RADIS NOIR,CAROTTES,POMMES	SAMOUSSA DE LÉGUMES	
SALADE À LA TURQUE (FETA)	VELOUTÉ DE POIREAUX	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AVOCAT ET THON	
SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	SALADE FROMAGÈRE	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES À LA SARDINE 	DÉS DE BUTTERNUT RÔTI, LARDONS ET SES GRAINS CROQUANTS	PÂTÉ DE CAMPAGNE	
FILET DE POULET FORESTIER	GRATIN DE PATATE DOUCE AU CHEDDAR	EMINCÉ DE BOEUF LOCAL A LA PROVENCALE 	SAUTÉ DE PORC A LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	LIEU MSC À LA NORMANDE 	
FILET DE COLIN MSC AU THYM 	SAUMONETTE SAUCE BLANCHE	POISSON MSC A LA BORDELAISE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME 	SAUCISSES LOCALES SCE TOMATE 	
RIZ 	SALADE VERTE	COQUILLETES BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES 	BROCOLIS	
POTIMARRON RÔTI	CHOUX VERTS	HARICOTS VERTS BIO 	POÊLÉE DE CÉLERI RAVE	SEMOULE BIO 	
EDAM	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	EMMENTAL	MORBIER	
CLÉMENTINES	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	CRÊPE AU SUCRE	RAISIN	CRÈME DESSERT CHOCOLAT DU CHEF	
COMPOTE AUX FRUITS	DONUT'S	---	POMME AU FOUR	COMPOTE TOUS FRUITS	
CREME DESSERT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	TOURTEAU FROMAGER	FRUIT DE SAISON	
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE 		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Collège Saint Exupéry

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE 	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	COLESLAW	Repas végétarien 	CHOU CHINOIS
CAROTTES RAPEES LOCALES 	FRIAND AU FROMAGE	RILLETES DE SARDINES	SALADE DE RIZ AU SURIMI	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES AUX LARDONS 
TABOULÉ D'HIVER (semoule bio) 	SALADE DE FROMAGE	SALADE DE PÂTES ITALIENNE	CÉLERI RÉMOULADE	OEUF DUR
TARTIFLETTE	SAUTÉ DE DINDE LOCAL 	QUICHE AU POULET LOCAL 	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	CALAMARS A LA ROMAINE
FILET DE COLIN MSC SAUCE AGRUME 	POISSON MSC FAÇON MEUNIÈRE 	FILET DE LIEU MSC SAUCE ESTRAGON 	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 	POISSON SAUCE DU CHEF
POMME DE TERRE LOCALES VAPEUR / SALADE 	CAROTTES LOCALES SAUTÉES 	SALADE VERTE	PENNE BIO 	PURÉE DE POTIRON
SALADE VERTE	RIZ CREOLE 	COMPOTÉE DE CHOU	GRATIN DE BROCOLIS	POIREAUX A LA CREME
ST PAULIN	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	COMTE	CHÈVRE
ORANGE	1/2 POMME CUITE FAÇON CRUMBLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME LOCALE VANILLE DU CHEF 	GÂTEAU AU YAOURT
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT ORANGE	---	CREME A LA CLEMENTINE	FRUIT DE SAISON
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	ECLAIR CHOCOLAT	BANANE BIO AU CAMEL 
BEIGNET CHOCOLAT		ILE FLOTTANTE	COMPOTE DE POMME LOCALE VANILLE DU CHEF 	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE 

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Collège Saint Exupéry

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
CHOU BLANC RÂPÉ SAUCE BLANCHE	ENDIVES AUX NOIX	MOUSSE DE FOIE CORNICHONS	Repas végétarien 	POIREAUX VINAIGRETTE
SALADE WALDORF	SALADE DE PERLES AU SURIMI	CÉLERI RÉMOULADE	GUACAMOLE DE CAROTTES DU CHEF ET SON TOAST	SALADE DE BOULGOUR AUX LÉGUMES
ROSETTE CORNICHON	CAROTTES LOCALES RÂPÉES FAÇON MALTAISE 	TABOULÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE MOUTARDE A L'ANCIENNE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
SAUCISSE LOCALE 	STEAK HACHÉ SAUCE CHINOISE	GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES BOLOGNAISES 	SAUCE TROIS FROMAGES	POISSON SAUCE CRÈME MSC 
MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES 	ENCORNET A L'ARMORICAINE	LIEU SAUCE CREVETTES	COLOMBO DE POISSON	SAUTE PORC LOCAL AUX CHAMPIGNONS 
PURÉE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO 	SALADE VERTE	PÂTES BIO 	RIZ BIO 
RATATOUILLE HIVERNALE DU CHEF	CHOU FLEUR BIO RÔTI 	NAVETS GLACÉS	CHAMPIGNONS GRILLÉS	BUTTERNUT ROTI
BRIE	GOUDA	EDAM	TOMME NOIRE	CHÈVRE
CLÉMENTINES	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC GOURMAND	ANANAS FRAIS
COOKIE	MOELLEUX CHOCOLAT	FLAN PÂTISSIER DU CHEF	COMPOTE AUX ÉPICES	COMPOTE DE POIRE
CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON	---
---	COMPOTE		CAKE AUX FRUITS	CRÈME CHOCOLAT FRAMBOISE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Collège Saint Exupéry

	Repas végétarien 		MENU DE NOEL	Menu Anti gaspi
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
COLESLAW	MACÉDOINE MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES	RILLETTE DE SAUMON ET SON TOAST	
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	OEUFS DURS MAYONNAISE	ENSALADILLA (pdt, thon, olives vertes, petits pois)	MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST	
CAROTTES LOCALES RÂPÉES A L'ORANGE 	SALADE DE RIZ À LA MEXICAINE	CHOU BLANC REMOULADE		
ROUGAIL SAUCISSES	CURRY DE LÉGUMES VG	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL SAUCE MOUTARDE 	SAUTE DE CANARD A L'ORANGE	
COLIN A L'ARMORICAINE	BOLOGNAISE	SAUMONETTE MSC SAUCE ÉCHALOTE 	CABILLAUD SAUCE SUPRÊME	
RIZ	PENNES BIO 	LÉGUMES DU POT	POMMES NOISETTE	
CAROTTES SAUTÉES AU CURCUMA	GRATIN DE BROCOLIS	POMMES DE TERRE	POÊLÉE HIVERNALE	
BÛCHE MI-CHÈVRE	ST PAULIN	GOUDA	CLÉMENTINES	
POMME	COMPOTE POIRE SPECULOOS	CRÈME AUX OEUFS	BROWNIE DE NOEL CREME ANGLAISE	
CRÈME CARAMEL	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES LOCALE	BÛCHE PÂTISSIÈRE	
BANANE BIO AU CHOCOLAT 	FRUIT DE SAISON	SALADE FRUITS DU CHEF	CRÈME DE NOEL DES ÎLES (MANGUE, COCO)	
FROMAGE BLANC LOCAL AU SUCRE 	TARTE NOIX DE COCO	---		