



Midi - Groupe Scolaire Assomption

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025



Végétarien				
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Betteraves , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Coleslaw purple	Oeuf mimosa Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Sauté de poulet au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Rôti de bœuf , Sauce barbecue Galette de haricots rouges et parmesan AOP	Steak haché de boeuf Omelette aux oignons	Falafels du chef sauce blanche , Pain pita Sauce aux 3 fromages	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Cordon bleu de dinde
Brocolis aux oignons Semoule HVE	Frites Carottes braisées	Tortis Ratatouille du chef	Boulgour Haricots beurre persillés	Fondue d'épinards à l'ail Riz pilaf
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Compote pommes et cassis Fruits de saison	Fruits de saison Yaourt aromatisé	Poire au coulis de framboises et amandes Fruits de saison	Moelleux aux abricots Fruits de saison	Salade de fruits du chef Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits 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



Midi - Groupe Scolaire Assomption

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Végétarien		Libanais	
Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Vendredi 23 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons Melon à la mozzarella	Œuf dur mayonnaise Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette	Radis , Beurre Tomates mozzarella , Vinaigrette	Quinoa façon taboulé libanais Houmous
Escalope de dinde , Sauce à la crème	Paella végétarienne	Sauté de bœuf aux carottes Tarte aux tomates cerises, courgettes et mozzarella	Filet de hoki MSC , Sauce tzatziki Kefta d'agneaux à la menthe
Filet de lieu MSC , Quartier de citron	Boulettes de blé façon thai	Saucisses de Strasbourg Nuggets au poisson	Boulgour tomates Haricots plats sautés à l'orientale
Ratatouille du chef Coeur de blé	Riz créole Brocolis gratinés	Coquillettes HVE Gratin de blettes béchamel	Fromage Laitage
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Suisse aromatisé Fruits de saison	Crème dessert à la vanille Fruits de saison	Fruits de saison Yaourt aux fruits	Fromage blanc au miel Fruit de saison



Midi - Groupe Scolaire Assomption

Menu du Lundi 26 Mai au Vendredi 30 Mai 2025



Végétarien				
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette à la ciboulette Taboulé (semoule HVE)	Concombres , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast	Melon Carottes râpées , Vinaigrette	Rosette lyonnaise et cornichons Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Pilon de poulet texane Bolognaise végétarienne et parmesan AOP	Jambon braisé , Sauce miel moutarde Filet de merlu MSC , Sauce citron	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	Croque tomate mozzarella Omelette aux fines herbes	Filet de hoki MSC , Sauce provençale Escalope de dinde , Jus lié thym et citron
Macaronis Petits pois aux oignons	Haricots verts à l'étuvé Frites	Salade verte	Courgettes aux oignons Semoule HVE	Ratatouille du chef Riz pilaf
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruits de saison Fromage blanc au spéculoos	Compote de pommes Fruits de saison	Fruits de saison Pot de glace	Cookie du chef Fruits de saison	Salade de fruits du chef Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits 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 Barœul



Midi - Groupe Scolaire Assomption

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Végétarien	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Lundi 2 Juin				
Melon Concombres , Vinaigrette à la ciboulette	Friand au fromage Pastèque	Taboulé (semoule HVE) Radis , Beurre	Tomates , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes	Carottes râpées , Vinaigrette au citron (jus de citron) Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Curry de pois chiches	Sauté de bœuf à la Provençale Chili sin carne	Quiche Lorraine du chef Quiche ricotta épinards	Escalope de dinde , sauce Dijonnaise Beignets au poisson , Sauce tartare	Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille Côte de porc grillée , Sauce à la crème
Coquillettes HVE	Haricots beurre à l'ail Riz pilaf	Salade verte	Écrasé de pommes de terre du chef Petits pois aux oignons	Ratatouille du chef Semoule HVE
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Bâtonnet de glace au chocolat Fruits de saison	Fruits de saison Ile flottante du chef	Fruits de saison Compote de fruits	Gâteau confiture chantilly Fruits de saison	Fruits de saison Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits 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



Midi - Groupe Scolaire Assomption

Menu du Lundi 9 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Végétarien				
Lundi 9 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
Melon Betteraves , Vinaigrette	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise	Tomates au basilic , Vinaigrette Salade de haricots verts aux échalotes	Courgettes râpées , Vinaigrette Concombres sauce bulgare	Samoussas aux légumes Salade verte , Vinaigrette
Rôti de veau , Jus à l'oriental Omelette aux oignons	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Courgettes Provençales, crumble aux amandes et parmesan AOP Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Calamars à la romaine , Sauce provençale Merguez	Escalope de dinde , Sauce à la crème Gratiné de la mer au colin MSC
Frites Piperade	Salade verte	Semoule HVE Brocolis	Tomates rôties à l'ail Riz pilaf	Petits pois au jus Coquillettes HVE
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Crème dessert praliné Fruits de saison	Fruits de saison Fromage blanc à la cassonade	Salade de fruits du chef Fruits de saison	Far breton aux pommes Fruits de saison	Fruits de saison Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits 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



Midi - Groupe Scolaire Assomption

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Végétarien				
Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Pâté de campagne , Cornichon (PAE) Salade verte , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette	Carottes Locales râpées , Vinaigrette Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette	Melon Tapenade et son toast	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique
Sauté de poulet au curry Curry aux patates douces, brocolis et pois chiches	Nuggets végétariens , Sauce tartare Frittata aux poivrons et oignons	Filet de saumon rôti , Sauce beurre blanc Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux légumes	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes
Petits pois au jus Coquillettes HVE	Pommes de terre persillées Choux-fleurs rôtis au paprika	Boullgour Tian de légumes	Salade verte	Gratin de courgettes Semoule HVE
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruits de saison Ile flottante et crème anglaise	Yaourt aux fruits Fruits de saison	Abricots rôtis au miel Fruits de saison	Tarte aux pêches Fruits de saison	Smoothie bananes et fruits rouges Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits 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 Barœul



Midi - Groupe Scolaire Assomption

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Haitien		Végétarien	
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Vendredi 27 Juin
Taboulé Laitue aux noix , Vinaigrette	Accra de morue Salade composée Pikliz	Betteraves , Sauce Bulgare Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette	Pastèque et feta AOP Houmous
Sauté de bœuf au paprika Omelette à la ciboulette , Sauce aux herbes (oignon, carotte, céleri, cerfeuil, ciboulette et persil)	Poulet grillé Filet de colin MSC aux épices haïtiennes	Saucisse végétale au blé et pois Hachis parmentier végétarien	Sauté de porc au caramel Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette
Frites Courgettes braisées	Banane pesée Riz djondjon (riz noir au lait de coco)	Haricots verts à l'ail Écrasé de pommes de terre du chef	Brocolis aux oignons Riz créole
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruits de saison Liégeois au chocolat	Gâteau à l'ananas Fruit de saison	Fromage blanc et muesli au miel Fruits de saison	Fruit de saison Yaourt aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits 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



Midi - Groupe Scolaire Assomption

Menu du Lundi 30 Juin au Jeudi 3 Juillet 2025

Végétarien		Mardi 1 Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet
Lundi 30 Juin				
Carottes râpées au citron Guacamole et ses nachos	Burritos aux légumes Boulettes de blé façon thai	Tomates , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette	Betteraves , Vinaigrette Concombres , Sauce Bulgare	Toast au chèvre Melon
	Salade verte Coquillettes HVE	Brick fromage de chèvre au basilic Saucisse de Toulouse	Pizza à la bolognaise Pizza margharita	Gratiné de la mer au colin MSC Pilon de poulet rôti mariné
	Fromage Laitage	Potatoes au paprika Fondue d'épinards à l'ail	Salade verte	Tomates à la provençale Semoule au beurre
Bâtonnet de glace au chocolat Fruits de saison		Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
		Fromage blanc aux fruits Fruits de saison	Milkshake à la vanille Fruits de saison	Flan nappé au caramel Compote de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits 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