

Saint Benoist de l'Europe Elémentaire

Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Végétarien		Grèce	
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
 Chou blanc aux pommes , Vinaigrette  Butternut râpée au fromage blanc	Wrap de thon aux carottes râpées Rosette lyonnaise et cornichons	 Carottes Locales râpées , Vinaigrette  Salade de haricots rouges au maïs	 Potage de légumes  Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette
 Paëlla à la saucisse végétale et pois chiche  Omelette aux fines herbes	Rôti de porc , Jus lié thym et citron Filet de colin MSC au citron	Boulettes à l'agneau Filet de hoki à la provençale	Filet de hoki MSC
 Petits pois au jus  Riz créole	 Rata de légumes Hivernale du chef  Coeur de blé	Poêlée de légumes  Pommes de terre grenailles LOCALES à l ail	 Frites  Carottes cuites au cumin et citron
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Coupe à la banane et au chocolat	Crème dessert au chocolat  Fruits de saison	 Tarte fine aux pommes  Fruits de saison	 Fruits de saison  Yaourt aux fruits

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.



Saint Benoist de l'Europe Elémentaire

Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

	Végétarien		
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
 Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry  Crêpe au fromage	 Potage de légumes salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette	 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast	 Salade de riz et maïs , Vinaigrette  Carottes râpées au citron , Vinaigrette
Nuggets à la volaille Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	 Egréné de pois BIO façon carbonara  Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'Emmental	Jambon LOCAL Tranché Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	Filet de cabillaud MSC , Sauce citron
 Pommes de terre sautées  Potimarron rôti	 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche  Épinards à la crème	 Semoule  Navets braisés glacés	 Brocolis aux oignons  Frites
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison Liégeois à la vanille	 Yaourt aromatisé  Fruits de saison	Gâteau façon brownie  Fruits de saison	 Salade de fruits du chef  Fruits de saison































Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Saint Benoist de l'Europe Elémentaire

Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

		Végétarien	
Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
 Betteraves , Vinaigrette  Choux fleurs à l'échalote	 Velouté de légumes verts  Coleslaw purple	 Céleri rave sauce rémoulade  Bouillon de légumes aux vermicelles	Carottes Locales râpées , Vinaigrette  Salade mexicaine , Vinaigrette
 Tartiflette (Reblochon AOP) Filet de Hoki MSC , Sauce aux agrumes	Bœuf façon bourguignon  Omelette	 Bolognaise de pois BIO  Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP	Filet de merlu MSC
 Pommes de terre vapeur  Haricots verts sautés	 Riz pilaf  Petits pois au jus	 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche  Panais en persillade	 Purée de potiron  Frites
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Flan nappé au caramel	 Fruits de saison  Compote de fruits	 Cake aux poires  Fruits de saison	 Fruits de saison Mousse au chocolat

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.



Saint Benoist de l'Europe Elémentaire

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

		Végétarien	
Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
 Potage de légumes Friand au fromage	 Céleri rave sauce rémoulade  Pomelos rose	 Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette  Endives à la mimolette , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons  Potage aux poireaux et pommes de terre
Saucisse de Toulouse Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	Cuisse de poulet rôti aux herbes , Sauce tex mex Filet de colin MSC , Sauce nantua	 Boulettes de blé façon thai  Omelette fromagère	Saumon façon blanquette
 Riz pilaf  Rata de légumes Hivernale du chef	Penne HVE  Choux-fleurs rôti	 Brocolis à l'ail  Semoule HVE	 Frites  Fondue d'épinards à l'ail
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Compote de pommes	 Donut  Fruits de saison	Cake marbré au chocolat du chef  Fruits de saison	 Salade de fruits du chef  Fruits de saison

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.



Saint Benoist de l'Europe Elémentaire

Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Végétarien		
Lundi 15 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Crêpe aux champignons  Céleri rave râpé , Vinaigrette	 Potage de légumes Carottes Locales râpées	 Salade de riz, maïs et ciboulette  Potage de légumes
 Nuggets végétariens , Sauce barbecue Quiche au fromage feuilletée du chef	Bœuf BBC à la provençale  Pastasotto de courgettes BIO , ail et fines herbes	Colin MSC meunière
 Brocolis gratinés  Semoule HVE au beurre	 Tortis HVE  Potimarron rôti	 Haricots verts à l'étuvé  Frites
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Riz au lait et au chocolat blanc du chef  Fruits de saison	 Fruit de saison  Flan au caramel	 Fruits de saison  Compote de pommes

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.