

Saint Benoist de l'Europe

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
 Melon	 Tomates , Vinaigrette	 Concombres , Vinaigrette	 Courgettes râpées sauce rémoulade
Dés de volaille , Sauce barbecue Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Merguez , Jus à l'oriental Filet de merlu MSC , Sauce aux épices	Filet de poulet Saumonette MSC rôtie , Sauce dieppoise	Colin MSC meunière
 Torsade de blé et pois chiches HVE  Petits pois aux oignons	 Légumes couscous  Semoule HVE	 Pommes de terre grenailles  Carottes braisées	 Salade verte  Frites
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Yaourt aromatisé	 Fruits de saison	 Clafoutis aux abricots 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

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Mousse de foie , Cornichons	 Concombres , Vinaigrette	 Pastèque	 Salade Toscane
Sauté de poulet aux olives Filet de colin MSC en croûte d'herbes	Rôti de porc , Jus lié viande Omelette fromagère	 Sauce aux 3 fromages  Bolognaise de pois BIO	Colombo de colin MSC
 Haricots beurre persillés  Semoule HVE	 Lentilles HVE  Gratin de chou fleur	 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche  Carottes aux 4 épices	 courgettes sautées à l'ail  Riz pilaf
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison	 Yaourt aux fruits	 Cake au fromage blanc et 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

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
 Tomates , Vinaigrette	 Melon	 Concombres , Vinaigrette thaï	Œuf dur mayonnaise
Nuggets à la volaille , Sauce ketchup  Filet de colin MSC au citron	Quiche au fromage du chef  Falafels , Sauce blanche	Émincé de bœuf , Sauce à la thaïlandaise Filet de  lieu MSC , Sauce thaï au basilic	Carbonara de  saumon MSC
 Pommes de terre grenailles  Ratatouille	 Haricots verts à l'ail  Boulgour	 Brocolis , Sauce aigre douce  Riz pilaf	 Coquillettes HVE  Aubergines gratinées
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Coupe à la banane et au chocolat	 Crème dessert à la vanille	Tarte au flan à la coco	 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

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	 Melon	 Pastèque	 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Omelette fromagère Sauté de dinde au citron et au gingembre	 Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées  Saucisse végétale au blé et pois	Cordon bleu de dinde Filet de colin MSC , Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC , Sauce crème
 Petits pois au jus  Riz Madras	 Semoule HVE  Légumes tajine	 Salade verte  Riz créole	 Haricots beurre persillés  Torsade de blé et pois chiches HVE
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison	 Yaourt aromatisé	Brookies	 Salade de fruits du chef

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

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
 Tomates , Vinaigrette	 Taboulé (semoule HVE)	Carottes Locales râpées , Vinaigrette	 Concombres sauce bulgare
Saucisses de Strasbourg Filet de cabillaud MSC , Sauce tartare	Sauté de bœuf aux olives Omelette	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes  Bolognaise de pois BIO	Colin MSC meunière
 Purée de pommes de terre  Carottes aux oignons	 Haricots verts à l'étuvé  Riz pilaf	Coquillettes HVE  Demi courgette rôtie au four aux herbes	 Chou fleur rôti à l'ail  Frites
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
Liégeois à la vanille	 Compote de fruits	 Cake aux poires	 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

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
 Salade de lentilles aux échalotes , Vinaigrette	Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise	 Tomates au basilic , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade
Aiguillettes de poulet , Sauce texane Filet de hoki MSC , Sauce citron	Bœuf à la tomate  Moussaka de thon aux légumes	 Burritos aux légumes et pois bio Œufs brouillés au fromage et ciboulette	Filet de colin MSC en croûte d'herbes
Pommes de terre vapeur  Tomates à la provençale	 Poêlée de courgettes et d'aubergines  Coeur de blé	 Riz pilaf  Brocolis à l'ail	 Gratin d'épinard  Semoule HVE
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison	 Pot de glace	 Cake marbré au chocolat du chef	 Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Saint Benoist de l'Europe

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Végétarien	semaine du goût	Indien	semaine du goût
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	 Ile flottante et son crémeux à la carotte	Samoussas aux légumes	 Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
 Chili sin carne pois BIO  Boulettes de blé façon thai	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette Omelette au cheddar	Sauté de poulet Tikka Masala  Cari d'oeuf durs aux légumes , Sauce au citron	Colin MSC meunière
Coquillettes HVE  Petits pois aux oignons	 Coeur de blé  Potimarron rôti	 Riz pilaf  Curry de légumes Indiens	 Haricots verts à l'ail  Frites
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée	 Fruits de saison	 Fruits de saison	 Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

