

Saint Benoist de l'Europe Maternelle

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

	Repas Indien	Repas végétarien	
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
 Betteraves , Vinaigrette	Samoussas aux légumes	 Velouté aux choux-fleurs	 Céleri rave sauce rémoulade
Couscous de la mer	Butter chicken	Sauce aux 3 fromages	Fish and chips de colin MSC
 Semoule HVE	 Petits légumes à la crème	 Petits pois au jus	 Frites
 Légumes couscous d'Hiver	 Riz Madras	 Coquillettes HVE	 Salade verte
Fromage	 Laitage	Fromage	 Laitage
 Fruits de saison	 Lassi à la mangue (CHICHERY)	 Crème aux œufs du chef	 Compote de pommes et cannelle

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 Maternelle

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

	Repas végétarien		
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Pâté de campagne	 Carottes Locales râpées , Vinaigrette	 Pamplemousse	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil
Sauté de dinde , Sauce Napolitaine	 Œufs brouillés crémeux à la ciboulette	Pasta party Bolognaise	Colin MSC façon meunière
 Haricots verts à l'ail  Blé nature	 Riz créole  Petits pois aux oignons	Macaronis HVE  Carottes braisées	 Choux fleurs en gratin  Frites
 Laitage	Fromage	 Laitage	Fromage
 Fruits de saison	Liégeois à la vanille	 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 Maternelle

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

		Repas végétarien	
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
 Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Charcuterie et condiments	 Potage de légumes	 Betteraves , Vinaigrette à la Normande
Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf au paprika	 Paëlla à la saucisse végétale et pois chiches	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
 Lentilles vertes au jus  Haricots beurre persillés	 Brocolis gratinés  Pommes de terre rissolées	 Riz créole  Céleri rôti	 Fondue d'épinards à l'ail  Frites
 Laitage	Fromage	 Laitage	Fromage
 Fruits de saison	 Yaourt aux fruits	Crumble aux pommes 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 Maternelle

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	Repas végétarien		Repas bol de Riz
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
 Œuf mimosa	 Potage de légumes	 Céleri rave sauce rémoulade	
Pilon de poulet rôti aux herbes	Quiche au fromage du chef	Chili con carne	 Semoule , Sauce tomate
 Riz pilaf au thym  Endives braisées	 Panais rôtis au miel  Coquillettes HVE	 Haricots verts à l'ail  Riz	
Fromage	 Laitage	Fromage	
 Coupe à la banane et au chocolat	 Fruit de saison	 Flan pâtissier nature 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 Maternelle

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Repas végétarien		
Mardi 7 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
 Concombres , Sauce au fromage blanc	 Carottes Locales râpées , Vinaigrette aux échalotes	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette
 Curry de lentilles au lait de coco	Lasagnes Bolognaise du chef	Beignets de calamar
 Riz basmati façon pilaf  Chou fleur rôti à l'ail	 Salade verte , Vinaigrette	 Haricots beurre persillés  Frites
 Laitage	Fromage	 Laitage
 Fruit de saison	 Ile flottante 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 Maternelle

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

		Repas végétarien	Repas Oriental
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
 Salade verte , Vinaigrette	 Taboulé (semoule HVE)	 Salade de maïs et radis , Vinaigrette	 Houmous du chef et son toast
Pilon de poulet rôti mariné	Émincé de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre	 Tortilla aux oignons	Colin MSC façon meunière
 Légumes couscous d'Hiver  Semoule HVE	 Petits pois aux oignons  Riz créole	 Haricots verts à l'étuvé	 Légumes couscous printanier  Frites
Fromage	 Laitage	Fromage	 Laitage
 Fromage blanc à la cassonade	 Fruits de saison	Crumble aux poires	 Salade de fruits à la fleur d'oranger

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

