

Saint Benoist de l'Europe Self

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

	Repas Indien		Repas végétarien	
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
- Betteraves , Vinaigrette - Pizza tomate mozzarella et Emmental - Salade de pommes de terre aux herbes	- Samoussas aux légumes - Salade coleslaw à l'indienne - Pamplemousse	- Friand au fromage - Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette - Fenouil râpé à l'orange	- Velouté aux choux-fleurs - Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange - Macédoine mayonnaise	- Céleri rave sauce rémoulade - Effiloché d'endives , Vinaigrette - Taboulé d'Hiver (semoule HVE)
- Couscous de la mer - Boulettes au veau	- Butter chicken - Bouchée de la mer au colin MSC	- Sauté de dinde , Sauce cajun - Omelette fromagère	- Falafels - Sauce aux 3 fromages	Fish and chips de colin MSC
Semoule HVE - Légumes couscous printanier	- Petits légumes à la crème - Riz Madras	- Haricots verts à l'ail Tortis HVE	- Petits pois au jus Coquillettes HVE	- Frites - Salade verte
- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage
- Fruits de saison - Yaourt aux fruits - Flan nappé au caramel	- Lassi à la mangue (CHICHERY) - Fruits de saison - Liégeois à la vanille	- Fromage blanc à la confiture de fraises - Fruits de saison - Tarte Bourdalou	- Crème aux œufs du chef - Fruits de saison - Cocktail de fruits	- Compote de pommes et cannelle - 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 Self

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

	Repas végétarien			
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Pâté de campagne  Chou blanc râpé , Vinaigrette  Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	 Carottes Locales râpées , Vinaigrette  Salade verte , Vinaigrette  Haricots rouges façon houmous sur toast	 Salade de riz et maïs Friand au fromage  Potage de légumes	 Pamplemousse  Céleri rave sauce rémoulade  Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil  Betteraves , Vinaigrette  Coleslaw
Sauté de dinde , Sauce Napolitaine Filet de merlu MSC , sauce à l'aneth	 Œufs brouillés crémeux à la ciboulette  Riz cantonais végétarien	Croque monsieur du chef  Croque monsieur au chèvre, mozzarella du chef	Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon MSC	Colin MSC façon meunière
 Haricots verts à l'ail  Blé nature	 Riz créole  Petits pois aux oignons	 Salade verte , Vinaigrette  Pommes de terre rôties au thym	Macaronis HVE  Carottes braisées	 Choux fleurs en gratin  Frites
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits de saison  Crème dessert au caramel  Yaourt aromatisé	Liégeois à la vanille  Fruits de saison Pomme rôtie et crumble	 Coupe banane caramel  Fruits de saison  Panna cotta au coulis de kiwis	Barre bretonne  Fruits de saison  Salade de fruits du chef	 Fruits de saison  Compote de pommes  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 Self

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

			Repas végétarien	
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
- Carottes Locales râpées , Vinaigrette - Velouté de patate douce Radis , Beurre	- Charcuterie et condiments - Chou blanc râpé aux noix et Emmental , Vinaigrette - Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	- Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette - Haricots rouges au maïs , Vinaigrette - Salade de haricots verts	- Potage de légumes - Pizza aux quatre fromages - Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	- Betteraves , Vinaigrette à la Normande - Endives aux noix , Vinaigrette - Saucisson à l'ail , Cornichons
Merguez Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Steak haché de boeuf Nuggets au poisson , Sauce tartare	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Omelette aux oignons	- Paëlla à la saucisse végétale et pois chiches - Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic	Colin MSC façon meunière
- Lentilles vertes au jus - Haricots beurre persillés	- Brocolis gratinés - Pommes de terre rissolées	Semoule HVE - Gratin de radis et son crumble aux fanes de radis	- Riz créole - Céleri rôti	- Fondue d'épinards à l'ail - Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
- Fruits de saison - Fromage blanc à la confiture de fraises - Quatre quart	- Yaourt aux fruits - Fruits de saison - Crème dessert au caramel	- Fruits de saison - Liégeois au chocolat - Donut	- Crumble aux pommes du chef - Fruits de saison - Compote de poires	- Fruits de saison - Ile flottante du chef - Suisse fruité

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 Self

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	Repas végétarien			Repas bol de Riz
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
 Œuf mimosa Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette  Haricots beurre au persil , Vinaigrette aux échalotes	 Potage de légumes  Salade de lentilles  Tzatziki aux betteraves	Roulé au chorizo  Carottes Locales râpées , Vinaigrette Rillettes de colin MSC	 Céleri rave sauce rémoulade  Houmous du chef et son toast  Taboulé HVE de radis et ses fanes aux amandes	
Pilon de poulet rôti aux herbes Filet de lieu MSC à la dieppoise	Quiche aux fromages  Cordon bleu végétarien	Rôti de dinde , Sauce crème Filet de saumon rôti , Sauce à l'oseille	Chili con carne Marmite du pêcheur au colin MSC	 Semoule , Sauce tomate
 Riz pilaf au thym  Endives braisées	 Panais rôtis au miel  Coquillettes HVE	 Purée de patates douces  Choux-fleurs rôtis au paprika	 Haricots verts à l'ail  Riz	
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	
 Coupe à la banane et au chocolat  Fruits de saison  Gaufre au sucre glace	 Fromage blanc à la cassonade  Fruits de saison  Mousseline vanille et coulis de framboises	 Fruits de saison  Crème dessert à la vanille Pomme rôtie et crumble	 Flan pâtissier nature 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 Self

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Repas végétarien				
Mardi 7 Avril		Mercredi 8 Avril		Vendredi 10 Avril
- Concombres , Sauce au fromage blanc - Salade de pommes de terre aux herbes - Poireaux rôtis façon gribiche		- Radis , Beurre - Pêche au thon - Céleri rave sauce rémoulade		- Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette - Chou blanc râpé façon rémoulade - Betteraves , Vinaigrette
- Curry de lentilles au lait de coco - Burritos de légumes et émincé végétal		- Nuggets à la volaille - Filet de lieu MSC , Sauce bonne femme		- Lasagnes Bolognaise du chef - Lasagnes aux épinards et au chèvre
- Riz basmati façon pilaf - Chou fleur rôti à l'ail		- Petits pois au jus - Patates douces rôtie aux thym		- Haricots beurre persillés - Frites
- Assortiments de fromages - Laitage		- Assortiments de fromages - Laitage		- Assortiments de fromages - Laitage
- Fromage blanc à la confiture de fraises - Fruits de saison - Banane		- Crème dessert praliné - Fruits de saison - Gâteau au yaourt du chef		- Ile flottante du chef - Fruits de saison - Compote de pommes
- Salade de fruits du chef - Fruits de saison - Suisse fruité				

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 Self

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

			Repas végétarien	Repas Oriental
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
- Salade verte , Vinaigrette - Choux fleurs mimosa , Sauce mayonnaise - Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs , Vinaigrette	- Taboulé (semoule HVE) - Pâté de campagne , Cornichons - Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette	- Friand au fromage - Céleri rave râpé sauce cocktail - Salade de brocoli feta	- Salade de maïs et radis , Vinaigrette - Poireaux , Vinaigrette - Wrap de thon aux carottes râpées	- Houmous du chef et son toast Carottes LOCALES à l'orientale - Pamplemousse
Pilon de poulet rôti mariné Saumonette MSC rôtie , Sauce citron	Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre Colin MSC meunière	- Escalope de porc , sauce Dijonnaise - Beignets au poisson , Sauce tartare	- Tortilla aux oignons - Tortellini ricotta et épinards , sauce fromagère	Colin MSC façon meunière
- Légumes couscous d'Hiver Semoule HVE	- Petits pois aux oignons - Riz créole	- Choux fleurs en gratin - Coeur de blé	Penne HVE - Haricots verts à l'étuvé	- Frites - Fondue d'épinards à l'ail
- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage
- Fromage blanc à la cassonade - Fruits de saison - Pomme au four à la cannelle	- Fruits de saison - Flan nappé au caramel - Smoothie banane kiwi	- Flan pâtissier du chef sans pâte - Yaourt aux fruits - Fruits de saison	- Crumble aux poires - Fruits de saison - Panna cotta aux framboises	- Salade de fruits à la fleur d'oranger - Compote de pommes et banane du chef - Liégeois 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