

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA

lundi 26 avril

mardi 27 avril

jeudi 29 avril

vendredi 30 avril

Menu végétarien

Salade de tomate vinaigrette

**Carottes râpées
vinaigrette**

Concombres à la bulgare

Salade piémontaise

Entrées
au choix

Salade verte et maïs vinaigrette

Terrine aux 3 légumes

Sardines & beurre

Salade verte

Oeuf mimosa

Radis roses & beurre

Salade de pâtes au thon

Friand au fromage

Plats au choix

Chipolatas

Couscous végétarien

Rôti de dinde sauce crème

Sauté de boeuf

Hoki sauce aux herbes

Poisson meunière

Œufs dur béchamel gratinés

Dos de colin crème citron

Accompagnements

Purée de pommes
de terre

Semoule

Poêlée de légumes frais
(carottes & poireaux)

Petits pois carottes

Petits légumes sautés

Légumes couscous

Frites

Blé

Fromage ou Produit
laitier au choix

2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix

Fruit de saison

**Bar à yaourt & ses
accompagnements sucrés**



**L'ÉTAL
DU CRÉMIER**

Salade de fruits frais

Desserts
au choix

Poire au sirop

Fruit de saison

Fruit de saison

Yaourt aux fruits

Crème Dessert Chocolat

Beignet aux Pommes

Sablé Fraise
et Rhubarbe



Crème pistache

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.**

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

lundi 03 mai

mardi 04 mai

jeudi 06 mai

vendredi 07 mai

	lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
	Salade coleslaw	Taboulé aux herbes fraîches	Tomates à la féta	Melon
Entrées au choix	Pâté de campagne	Quiche au thon	Radis roses & beurre	Muffin Basque
	Betterave Échalotes	Céleri Rémoulade	Asperges Vinaigrette	Betteraves Vinaigrette
Plats au choix	Filet de poisson sauce basilic	Hamburger	Chili sin carne	Lasagnes au saumon
	Sauté de porc au miel	Fish burger	Colin sauce nantua	Sauté de porc à l'ananas
Accompagnements	Gratin de pâtes	Frites	Riz	Riz
	Poêlée de légumes de la Cheffe 	Haricots verts au beurre	Brocolis persillés	Carottes braisées
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Pêche
Desserts au choix	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	Gâteau au yaourt du Chef	Glace
	Compote de Pommes	Mousse au Chocolat	Entremets Chocolat	Ananas au Sirop

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA

lundi 10 mai

mardi 11 mai

jeudi 13 mai

vendredi 14 mai

Férié

Férié

Entrées
au choix

Crêpe au fromage

Céleri rémoulade

Avocat vinaigrette

salade de coeur de palmier

Lentilles Échalotes

Frisée aux Lardons

Plats au choix

Emincé de Bœuf

**Paëlla
(fruits de mer, poulet, chorizo)**

Filet de lieu sauce fines herbes

Filet de poisson du jour

Accompagnements

**Carottes fraîches
cuisinées**



Riz safrané

P. de terre vapeur

Petits pois aux oignons

Fromage ou Produit
laitier au choix

2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix

Desserts
au choix

Fruit de saison



**L'ÉTAL
DU CRÉMIER**

Crème au chocolat

Fruit de saison

Flan Nappé Caramel

Compote Pommes & Fraise

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA

	lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
	Menu végétarien			
Entrées au choix	Salade verte aux croûtons	Taboulé	Carottes BIO râpées	Avocat vinaigrette
	Cœuf mimosa sauce cocktail	Mousse de foie	Crêpe au fromage	Tarte au fromage
	Carottes Râpées	Radis noir Beurre	Betteraves BIO vinaigrette	Tomate mozzarella
Plats au choix	Bolognaise de lentilles	Joue de bœuf à la Provençale	Poulet basquaise	Brandade de morue
	Poisson du jour	Carbonara de poisson	Filet de saumon à l'aneth	Hachis parmentier
Accompagnements	Farfalles	Carottes braisées	Riz créole	-
	Haricots verts à l'ail	Blé	Petits légumes	Haricots beurre
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Compote tous fruits	L'ÉTAL DU MARAICHER	Fruit de saison	Gâteau chocolat
	Fruit de saison	Bar à yaourt & ses accompagnements sucrés	Fromage blanc au miel	Yaourt aux fruits
	Ananas au Sirop	Crème Framboise Litchi	Mousse chocolat	Poire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA

	lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
		Menu végétarien		Animation JUNGLE
Entrées au choix	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Concombres à la bulgare	Salade de carottes & ses feuilles sauvages
	Oeuf dur mayonnaise	Pamplemousse au sucre	Salade verte	Avocat vinaigrette
	Pastèque	Tomates & féta	Salade de pâtes	Serpentin aux saucisses
Plats au choix	Emincé de dinde au curry	Courgette farcie végétarienne	Emincé de bœuf au paprika doux	Poulet chasseur
	Filet de colin sauce provençale	Filet de lieu sauce citron	Poisson meunière	Filet de poisson
Accompagnements	Frites	Ratatouille fraîche de la Cheffe	Purée de pommes de terre	Frites de patate douce
	Petits pois nature	Boullgour	Haricots beurre nature	Petits légumes des îles
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	L'ÉTAL DU CRÉMIER	Crème chocolat	Tarte poires & pain d'épices	Gâteau zèbre
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruit tropicale
	Liégeois Chocolat	Compote Pomme Cassis	Demi Poire Chocolat	Mousse de mangue

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

	lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
			Menu végétarien	
	Bouchée à la reine thon	Melon 	Salade coleslaw	Tomates vinaigrette
Entrées au choix	Betteraves BIO vinaigrette	Salade de crudités	Œuf dur macédoine	Céleri mayonnaise
	Oeuf dur mayonnaise	Frisée et Croûtons à l'Ail	Pastèque	Salade verte
Plats au choix	Saucisse	Hot-dog	Moussaka végétarienne	Filet de poisson
	Gratin de poisson	Patata Gitana	Sauté de poulet aux champignons	Sauté de porc à l'Indienne
Accompagnements	Lentilles	Frites	Blé	Epinards à la crème
	Poêlée de légumes	Duo de haricots persillés	Les 3 choux frais de la Cheffe	Riz safrané
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
	Fruit de saison 	L'ÉTAL DU MARAÎCHER	Fruit de saison	Bar à yaourt & ses accompagnements sucrés
Desserts au choix	Yaourt aux fruits	Gaufre au sucre glace	Compote pommes/fraises	Fruit de saison 
	Mousse citron	Salade de Fruits	Ananas au Sirop	Liégeois Vanille

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

	lundi 07 juin	mardi 08 juin Menu végétarien	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
	Nems au poulet	Concombres vinaigrette	Melon	Salade de torsettes & olives noires
Entrées au choix	Salade verte	Maquereaux	Crêpe au fromage	Salade de maïs
	Salade d'avocat & Agrumes	Radis roses râpés	Coleslaw en salade	Tomates vinaigrette
Plats au choix	Steak haché	Lasagnes végétariennes	Poulet rôti	Poisson pané
	Filet de hoki sauce aigre douce	Emincé de volaille à la crème	Saumon au curry	Boulettes de bœuf tomates
Accompagnements	Petits légumes	Pâtes	Semoule	Petits pois aux oignons
	Riz basmati	Courgettes sautées 	Brunoise de légumes	P. de terre en purée 
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Pastèque	Fruit de saison	 L'ÉTAL DU CRÉMIER	Fruit de saison
	Fruit de saison	Compote de poire	Fruit de saison	Mousse au chocolat
	Crème Dessert Chocolat	Beignet aux Pommes	Yaourt Velouté Fruix	Compote de Poire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

	lundi 14 juin	mardi 15 juin Menu végétarien	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Entrées au choix	Melon	Chou blanc sauce sucrée	Quiche parfum d'été	Tomate & Mozzarella 
	Muffin Basque	Melon	Salade verte	Concombres Bulgare
	Radis roses & beurre	Salade de riz au thon	Concombre à la crème	Pastèque
Plats au choix	Lasagnes au saumon	Gratin de pâtes	Rôti de boeuf froid	Filet de colin au citron
	Sauté de porc à l'ananas	Hoki sauce estragon	Paupiette de la mer	Emincé de dinde au cidre
Accompagnements	Riz	Penne	Blé	Brocolis à l'ail
	Carottes braisées	Epinards	Carottes fraîches 	Riz
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Pêche 	L'ÉTAL DU MARAICHER	Bar à yaourt & ses accompagnements sucrés	Fruit de saison
	Glace	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Crêpe au sucre
	Liégeois Vanille	Fromage Blanc & confiture	Entremets Chocolat	Cocktail de Fruits

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

	lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
		Menu végétarien		
Entrées au choix	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Concombres à la bulgare	Melon
	Oeuf dur mayonnaise	Pamplemousse au sucre	Salade verte	Muffin Basque
	Pastèque	Frisée et Croûtons à l'Ail	Niçoise au Thon	Betteraves Vinaigrette
Plats au choix	Emincé de dinde au curry	Boulettes végétariennes	Emincé de bœuf au paprika doux	Lasagnes au saumon
	Jambon blanc	Filet de lieu sauce citron	Poisson meunière	Sauté de porc à l'ananas
Accompagnements	Frites	Courgettes à l'ail	Purée de pommes de terre	Riz
	Petits pois nature	Boulgour	Haricots beurre nature	Carottes braisées
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Cocktail de fruits	Crème chocolat	L'ÉTAL DU CRÉMIER	Pêche
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace
	Compote de Poire	Cocktail de Fruits	Compote Pomme & Fraise	Ananas au Sirop

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

	lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet Menu végétarien	vendredi 02 juillet
Entrées au choix	Tomates vinaigrette	Salade de riz au thon	Concombres à la crème	Salade de pommes de terre
	Macédoine mayonnaise	Radis roses	Saucisson & cornichon	Carottes râpées vinaigrette
	Salade de Chou Fleur Persillée	Frisée et Croûtons à l'Ail	Niçoise au Thon	Betteraves Vinaigrette
Plats au choix	Aiguillettes de poulet aux herbes de provence	Sauté de porc au curry	Falafels	Poisson pané
	Paupiette de veau à la tomate	Gratin d'oeufs	Emincé de boeuf au paprika	Sauté de dinde aux épices
Accompagnements	Frites	Epinards aux échalotes	Semoule	Petits pois à l'échalote
	Haricots vert persillés	Coquillettes	Trio de légumes de saison	Riz à la tomate
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme
	Bar à yaourt & ses accompagnements sucrés (sauf conditions sanitaires ne le permettant pas)	Crème dessert chocolat	Tarte aux pommes	Fruit de saison
	Compote de Poire	Cocktail de Fruits	Compote Pomme & Fraise	Ananas au Sirop

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

lundi 05 juillet

mardi 06 juillet

jeudi 08 juillet

vendredi 09 juillet

Vacances

Vacances

Vacances

Entrées
au choix

Melon

Friand fromage

Betteraves BIO
vinaigrette

Plats au choix

Pizza fromage

Accompagnements

Salade verte

Boulgour

Fromage ou Produit
laitier au choix

2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix

Desserts
au choix

Glace

Fruit de saison

Yaourt aux fruits

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE