


# Lycée st jacques de Compostelle

## Menu du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

| Lundi 16 Novembre | Mardi 17 Novembre | Mercredi 18 Novembre | Jeudi 19 Novembre | Vendredi 20 Novembre |
|---|---|---|---|---|
| Chou rouge aux pommes et raisins secs , Vinaigrette<br>Butternut râpée au fromage blanc | Rosette lyonnaise et cornichons<br>Endives à la mimolette , Vinaigrette | Le wrap thon mayo<br>Salade espagnole | Carottes râpées , Vinaigrette<br>Houmous du chef et ses croûtons | Potage de légumes<br>Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette |
| Paëlla végétarienne au riz et pois chiches BIO<br>Paëlla au poulet | Pot au feu<br>Pizza margherita , Vinaigrette , Salade verte | Sauté de poulet au curry<br>Marmite du pêcheur au colin MSC | Rôti de porc , Jus lié thym et citron<br>Poisson frais du moment , Sauce échalotes au vin blanc | Carbonara de saumon MSC<br>Sauce carbonara |
| | | Semoule BIO<br>Chou fleur gratiné | Rata de légumes Hivernale du chef<br>Frites | Coquillettes BIO<br>Endives braisées |
| Mimolette | Tomme noire | Buchette de Chèvre | Brie | Gouda |
| Crème dessert à la vanille<br>Fruit de saison | Coupe à la banane et au chocolat<br>Fruit de saison | Fromage blanc à la cassonade<br>Tarte fine aux pommes | Tarte au citron du chef<br>Panna cotta aux framboises | Ananas rôti<br>Crème caramel 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




# Collège st jacques de Compostelle

## Menu du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

| Lundi 16 Novembre | Mardi 17 Novembre | Jeudi 19 Novembre | Vendredi 20 Novembre |
|---|---|---|---|
| Chou rouge aux pommes et raisins secs , Vinaigrette<br>Butternut râpée au fromage blanc | Rosette lyonnaise et cornichons<br>Endives à la mimolette , Vinaigrette | Carottes râpées , Vinaigrette<br>Houmous du chef et ses croûtons | Potage de légumes<br>Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette |
| Paëlla au poulet | Pot au feu | Rôti de porc , Jus lié thym et citron | Carbonara de saumon MSC |
| | | Rata de légumes Hivernale du chef<br>Frites | Coquillettes BIO<br>Endives braisées |
| Mimolette | Tomme noire | Brie | Gouda |
| Crème dessert à la vanille | Coupe à la banane et au chocolat | Tarte au citron du chef | Fruit 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




# INTERNAT ST JACQUES DE COMPOSTELLE

## Menu du Lundi 16 Novembre au Jeudi 19 Novembre

| Lundi 16 Novembre | Mardi 17 Novembre | Mercredi 18 Novembre | Jeudi 19 Novembre |
|---|---|---|---|
| Potage de légumes | Cake aux olives | Betteraves | Goï Cuon (Rouleau de printemps) |
| Filet de lieu MSC , Sauce dieppoise | Mille-feuille de chili con carne | Chipolatas aux herbes | Soupe pho au colin et crevette |
| Petits pois au thym<br>Spaghetti BIO | Julienne de légumes à l'huile d'olive<br>Boulgour | Pommes de terre rôties<br>Fondue d'épinards à l'ail | Riz basmati façon pilaf<br>Chou Pak choï sauté à l'ail et au gingembre |
| Assortiments de fromages | Assortiments de fromages | Assortiments de fromages | Laitage |
| Fruit de saison<br>Yaourt aux fruits LOCAL | Fruit de saison<br>Ile flottante | Fruit de saison<br>Tarte au citron du chef | Fruit de saison<br>Crème au citron et crumble |

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