

Midi - College st stanislas

Menu du Mardi 22 Avril au Vendredi 25 Avril 2025

Easter		
Mardi 22 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
<ul style="list-style-type: none">  Carottes râpées , Vinaigrette  Betteraves , Vinaigrette aux herbes fraîches Salade de lentilles aux échalotes 	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw à la noix de coco  Toast gratiné à l'emmental  Salade de blé et maïs , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none">  Concombres , Vinaigrette  Macédoine de légumes à la vinaigrette , Sauce mayonnaise Salade verte , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Paupiette au veau , Sauce crème Omelette fromagère 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc BBC au curry  Chili aux légumes d'Eté 	<ul style="list-style-type: none"> Nuggets à la volaille Colin MSC façon blanquette
<ul style="list-style-type: none">  Pommes de terre rissolées Petits pois au jus 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes braisées  Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'ail  Semoule au beurre
<ul style="list-style-type: none">  Yaourt sucré  Yaourt sucré , Assortiment de fromage (saint nectaire, brie, mimolette, comté) (PAE) 	<ul style="list-style-type: none">  Yaourt sucré , Assortiment de fromage (saint nectaire, brie, mimolette, comté) (PAE) 	<ul style="list-style-type: none">  Yaourt sucré , Assortiment de fromage (saint nectaire, brie, mimolette, comté) (PAE)
<ul style="list-style-type: none">  Liégeois vanille  Fruit de saison  Cookie du chef 	<ul style="list-style-type: none">  Panna cotta du chef à la vanille  Fruit de saison  Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none">  Fruit de saison  Crème dessert au caramel  Yaourt aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits 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.

Midi - College st stanislas

Menu du Lundi 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Vendredi 2 Mai
	Bol de Riz	
Céleri rave sauce rémoulade  Coleslaw Friand au fromage		 Concombres , Vinaigrette Salade piémontaise chou blanc à la mexicaine
Chipolata grillée aux oignons Omelette aux oignons	 Riz créole , Sauce tomate Riz au lait	Sauce Carbonara Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP
 Carottes braisées Purée de pommes de terre		Tortis  Salade verte
 Yaourt sucré , Assortiment de fromage (saint nectaire, brie, mimolette, comté) (PAE)		 Yaourt sucré , Assortiment de fromage (saint nectaire, brie, mimolette, comté) (PAE)
 Fruit de saison  Crème dessert à la vanille du chef  Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote de pommes Fruit de saison  Quatre quart du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits 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.