

Midi - College st stanislas

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

			Menu Semoule
Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves , Vinaigrette ● Melon jaune ● Friand au fromage 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates , Vinaigrette ● Salade verte , Vinaigrette ● Carottes râpées , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres , Vinaigrette ● Houmous ● Salade fromagère 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé (semoule HVE) ● Courgettes râpées sauce rémoulade ● Macédoine mayonnaise
<ul style="list-style-type: none"> ● Cordon bleu de dinde ● Omelette aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> ● Galette à l'avoine au curry du chef ● Sauté de dinde à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dahl de lentilles corail au lait de coco ● Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de merlu MSC , Sauce au citron ● Chipolata grillée au thym
<ul style="list-style-type: none"> ● Riz créole ● Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> ● Frites ● Courgettes braisées 	<ul style="list-style-type: none"> ● Coquillettes HVE ● Carottes braisées 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates rôties ● Semoule HVE au beurre
<ul style="list-style-type: none"> ● Yaourt sucré ● Assortiments de fromages 	<ul style="list-style-type: none"> ● Yaourt sucré ● Assortiments de fromages 	<ul style="list-style-type: none"> ● Yaourt sucré ● Assortiments de fromages 	<ul style="list-style-type: none"> ● Yaourt sucré ● Assortiments de fromages
<ul style="list-style-type: none"> ● Cône glacé ● Fruit de saison ● Pêches au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Yaourt aromatisé ● Fruit de saison ● Compote de pommes VER du chef 	<ul style="list-style-type: none"> ● Liégeois au chocolat ● Fruit de saison ● Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruit de saison ● Yaourt aux fruits ● Galaktoboureko

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 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
<p>Mousse de foie , Cornichons</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées , Vinaigrette Concombres , Vinaigrette Tomates , Vinaigrette à la ciboulette 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Choux fleurs à l'échalote Céleri rave en rémoulade au curry 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Saucisson à l'ail Crêpe au fromage
<p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Boulettes au bœuf et aux épices</p>	<p>Rôti de porc , Jus lié viande</p> <ul style="list-style-type: none"> Omelette aux champignons de Paris 	<p>Chili chicken</p> <ul style="list-style-type: none"> Galette de haricots blancs au parmesan AOP 	<p>Colombo de colin MSC</p> <p>Jambon braisé , Sauce barbecue</p>
<ul style="list-style-type: none"> Courgettes braisées Semoule HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre persillés Coquillettes HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Riz créole , Sauce tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre rôties au thym Ratatouille
<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Yaourt sucré 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Yaourt sucré 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Yaourt sucré 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Yaourt sucré
<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Ile flottante du chef Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux pépites de chocolat Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Crème vanille et Oréo Salade de fruits 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.

Midi - College st stanislas

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<ul style="list-style-type: none">  Melon  Coleslaw Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Pâté de campagne <ul style="list-style-type: none">  Tomates , Vinaigrette  Betteraves , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none">  Pastèque <ul style="list-style-type: none">  Carottes râpées au bleu et abricots secs , Vinaigrette Oeuf mimosa 	<ul style="list-style-type: none">  Carottes BIO râpées , Vinaigrette  Salade de riz IGP, tomates et poivrons  Concombres sauce bulgare
<ul style="list-style-type: none">  Bolognaise de lentilles corail au fromage râpé Sauce Carbonara 	Quiche au thon et à la tomate Sauce poulet tandoori	Omelette au chorizo Sauté de dinde , Sauce à la crème	Hachis Parmentier du chef <ul style="list-style-type: none">  Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental
<ul style="list-style-type: none">  Salade verte  Penne HVE 	<ul style="list-style-type: none">  Poêlée de poivrons et courgettes  Riz créole 	<ul style="list-style-type: none">  Pommes de terre rissolées  Purée de brocolis 	<ul style="list-style-type: none">  Salade verte
<ul style="list-style-type: none">  Yaourt sucré Assortiments de fromages	<ul style="list-style-type: none">  Yaourt sucré Assortiments de fromages	<ul style="list-style-type: none">  Yaourt sucré Assortiments de fromages	<ul style="list-style-type: none">  Yaourt sucré Assortiments de fromages
<ul style="list-style-type: none">  Crème dessert Bio chocolat  Fruit de saison  Liégeois à la vanille du chef 	<ul style="list-style-type: none">  Donut  Fruit de saison  Compote de pommes du chef 	Tarte au citron du chef <ul style="list-style-type: none">  Fruit de saison  Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none">  Fruit de saison  Yaourt aux fruits  Banane à la crème anglaise

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 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
	Journée international des langues des signes		
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail 🌱 Coleslaw Rosette lyonnaise et cornichons 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Melon Salade piémontaise 🌱 Salade de lentilles , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Macédoine mayonnaise 🌱 Pastèque 🌱 Tomates , Vinaigrette balsamique 	<ul style="list-style-type: none"> Mousse de foie 🌱 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette 🌱 Taboulé (semoule HVE)
<ul style="list-style-type: none"> Omelette fromagère Sauté de dinde au citron et au gingembre 	<ul style="list-style-type: none"> Colin MSC pané , Sauce tomate Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Gratin de pommes de terre façon tartiflette Brandade de colin MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Chili con carne Rougail de saucisses fumées
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Pommes de terre au four 🌱 Petits pois et carottes 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Épinards à la crème 🌱 Semoule HVE au beurre 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade verte 🌱 Purée de pommes de terre 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Riz créole 🌱 Courgettes braisées
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Yaourt sucré , Assortiments de fromages 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Yaourt sucré Assortiments de fromages 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Yaourt sucré Assortiments de fromages 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Yaourt sucré Assortiments de fromages
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruit de saison 🌱 Liégeois à la vanille 🌱 Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Ile flottante du chef 🌱 Fruit de saison 🌱 Compote de pommes et banane du chef 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Cookie du chef 🌱 Fruit de saison 🌱 Fromage blanc à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade de fruits du chef 🌱 Fruit de saison 🌱 Pudding au caramel

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 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette Choux fleurs à l'échalote Wrap de tzatziki de carottes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres et pastèques Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry 	<ul style="list-style-type: none"> Effilochée d'endives , Vinaigrette Céleri rave aux pommes Salade Strasbourgeoise 	<ul style="list-style-type: none"> Flammekueche feuilletée du chef Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges Carottes râpées , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Tajine de boulettes à l'agneau Calamars à la romaine , Sauce tartare 	<ul style="list-style-type: none"> Pain de viande rôti , Sauce barbecue Chakchouka 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc façon Marengo Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Fricassée de colin MSC Escalope de dinde , Sauce tomate au thym
<ul style="list-style-type: none"> Semoule Carottes aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'étuvé Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes HVE Potirons rôtis 	<ul style="list-style-type: none"> Choux-fleurs rôtis au paprika Pommes de terre rôties
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt sucré Assortiments de fromages 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt sucré Assortiments de fromages 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt sucré Assortiments de fromages
<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Fruit de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Crème dessert au caramel Clafoutis aux pommes et framboises du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Compote de pommes VER du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Bâtonnet de glace au chocolat Fromage blanc à la confiture de fraises

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 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes ● Salade de lentilles aux échalotes , Vinaigrette ● Salade verte à l'emmental , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de coquillettes HVE sauce cocktail ● Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise ● Salade de haricots verts aux échalotes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rave sauce rémoulade ● Soupe chinoise aux légumes ● Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas ● Tomates au basilic , Vinaigrette ● Friand au fromage
<ul style="list-style-type: none"> ● Nuggets à la volaille ● Sauté de bœuf, carottes et crème 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de porc au curry ● Tarte au fromage 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nouilles chinoise sautées au poulet ● Nouilles chinoise sautées aux légumes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauce mexicaine ● Bolognaise de lentilles verte
<ul style="list-style-type: none"> ● Frites ● Petits pois au jus 	<ul style="list-style-type: none"> ● Brocolis à l'ail ● Semoule HVE au beurre 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poêlée de légumes asiatiques ● Riz créole 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tortis HVE ● Salade verte
<ul style="list-style-type: none"> ● Assortiments de fromages ● Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Laitage ● Assortiments de fromages 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assortiments de fromages ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> ● Yaourt sucré ● Assortiments de fromages
<ul style="list-style-type: none"> ● Compote de pommes VER du chef ● Fruit de saison ● Crème vanille et Oréo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riz au lait et au chocolat blanc du chef ● Fruit de saison ● Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Donuts au sucre et vermicelles multicolores ● Fruit de saison ● Banane à la crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de fruits du chef ● Fruit de saison ● 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 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
<ul style="list-style-type: none">  Soupe à la tomate  Salade verte , Vinaigrette  Macédoine mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none">  Carottes râpées , Vinaigrette  Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Duo de charcuterie 	<ul style="list-style-type: none">  Butternut râpée au fromage blanc  Salade Irlandaise Cervelas , Cornichons 	<ul style="list-style-type: none">  Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette  Tarte à la provençale  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
<p>Pain de viande Omelette fromagère</p>	<p>Galette de sarrasin au fromage Galette complète</p>	<ul style="list-style-type: none">  Chili aux légumes d'Eté Sauté de poulet Tikka Masala 	<p>Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine</p>
<ul style="list-style-type: none">  Semoule HVE  Carottes braisées 	<ul style="list-style-type: none">  Mélange de crudité  Haricots verts 	<ul style="list-style-type: none">  Riz créole  Poêlée de carottes et butternuts 	<ul style="list-style-type: none">  Coquillettes HVE  Fondue de poireaux
<ul style="list-style-type: none">  Yaourt sucré , Assortiments de fromages 	<ul style="list-style-type: none">  Yaourt sucré , Assortiments de fromages 	<ul style="list-style-type: none">  Yaourt sucré , Assortiments de fromages 	<p>Assortiments de fromages , Yaourt sucré</p>
<ul style="list-style-type: none">  Fruit de saison  Riz au lait , Sauce caramel beurre salé  Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none">  Flan au caramel  Fruit de saison  Oeuf au plat et ses frites 	<ul style="list-style-type: none">  Cake marbré au chocolat du chef  Fruit de saison  Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none">  Fruit de saison  Crème dessert à la vanille du chef  Compote de fruits

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.