
































COLLÈGE ET LYCÉE NOTRE DAME DES ANGES À SAINT-AMAND- LES-EAUX

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Galette des rois !

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Friand au fromage  Endives aux pommes et noix , Vinaigrette ravigote	 Céleri rave sauce rémoulade Poireaux , Vinaigrette aux épices	 Carottes râpées , Vinaigrette  Oeuf dur à la mayonnaise	 Velouté de potiron  Salade de lentilles aux échalotes	 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Pâté de campagne
Cordon bleu de dinde Dos de  colin MSC , Sauce à la crème	 Chili sin carne Lasagnes épinards et mozzarella	Rôti de  porc au miel et à la moutarde Normandin au veau	 Osso bucco de dinde  Falafels	Filet de  merlu MSC , Sauce au citron  Chipolata aux herbes , Sauce aux herbes
Purée de pommes de terre  Petits pois au jus	 Riz jaune	 Boulgour  Purée douce de butternut	 Penne HVE  Chou fleur rôti au paprika	 Pommes de terre persillées  Fondue de poireaux à la crème
 Cantal AOP	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Brie	
Crème dessert chocolat  Fruit de saison	 Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos Galette des rois frangipane	 Fruit de saison  Rocher coco du chef	 Yaourt aux fruits  Salade de fruits du chef	 Pain perdu caramélisé 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.

COLLÈGE ET LYCÉE NOTRE DAME DES ANGES À SAINT-AMAND- LES-EAUX

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Dégustez des recettes de région !

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
 Velouté de potimarron et de butternut  Toast au Maroilles AOP	 Salade de maïs  Betteraves , Vinaigrette	 Salade de cœur de palmier et avocat  Sardines à l'huile	 Minis pizzas salade verte aux dés de mimolette	 Velouté de potiron  Macédoine à la mayonnaise
Carbonade Flamande (boeuf local) Fricadelle	Omelette à l'Emmental Marmite du pêcheur au colin MSC	Sauce carbonara Sauce tomate au thon	Le kebab indien  Falafels	Nuggets au poisson Jambon braisé
 Frites fraîches  Endives braisées	 Potatoes au paprika  Brocolis ail et persil	 Tortì HVE	 Riz basmati façon pilaf  Poêlée de champignons	 Frites  Haricots verts à l'ail
		Emmental râpé	Emmental	Saint Paulin
Tarte au sucre du chef  Fruit de saison	Beignet au chocolat  Yaourt aux fruits	 Salade de fruits frais  Fruit de saison	 Compote de poires  Ile flottante	 Tarte aux pommes à l'Alsacienne  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.



COLLÈGE ET LYCÉE NOTRE DAME DES ANGES À SAINT-AMAND- LES-EAUX

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
 Salade mexicaine  Guacamole et ses toasts	 Œuf dur, betteraves BIO , mayonnaise  Salade de haricots blancs aux oignons	 Chou fleur à l'échalote Salami	 Crêpe au fromage  Salade de thon au maïs	 Potage de lentilles corail  Carottes râpées , Vinaigrette
Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de merlu MSC au pesto	Normandin au veau Rôti de dinde , Sauce miel moutarde	Des petites bêtes dans l'assiette (coquille HVE)  Gratin de coquille HVE , œuf, butternut et Emmental	Sauté de porc (régional)  Œufs brouillés au fromage et ciboulette	Gratin de colin MSC à la normande Accra de morue
 Coeur de blé  Poêlée de poivrons rouges	 Purée de pommes de terre  Chou rouge confit aux pommes	 Coquillettes HVE  Mélange de salades	 Pommes de terre grenailles LOCALES à l'ail  Poêlée de légumes d'Hiver	 Riz jaune  Champignons en persillade
Gouda		Emmental râpé		Édam
 Compote de pommes VER du chef  Fruit de saison	 Éclair au chocolat  Salade de fruits frais	Yaourt nature sucré LOCAL  Fruit de saison	 Fruit de saison Liégeois au caramel	 Suisse aromatisé  Rocher coco 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 ET LYCÉE NOTRE DAME DES ANGES À SAINT-AMAND- LES-EAUX

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
 Salade grecque à la feta AOP  Salade verte	 Macédoine de légumes , Sauce mayonnaise	 Chou blanc aux pommes , Sauce fromage blanc et curry  Avocat au thon	 Soupe de courgettes au fromage Pâté de campagne	Friand au fromage Endives aux noix , Sauce ravigote
Boulettes à l'agneau Filet de hoki MSC , Sauce orientale	Saucisse de Strasbourg  Omelette aux fines herbes	Rôti de porc Beignets de calamars , Sauce tomate	Sauté de poulet , Sauce façon waterzoï Colin MSC façon blanquette	Parmentier de colin MSC Hachis Parmentier du chef
 Semoule HVE  Légumes de couscous	 Frites  Petits pois Bio	 Riz pilaf  Piperade	Farfalles HVE  Brunoise de légumes	 Salade verte
Camembert			Emmental râpé	
 Fruit de saison  Yaourt aux fruits	 Crumble aux pommes et au chocolat  Fruit de saison	 Crème dessert au caramel  Fruit de saison	 Salade de fruits frais  Fromage blanc au miel	 Fruit de saison  Crème dessert pralinée

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 ET LYCÉE NOTRE DAME DES ANGES À SAINT-AMAND- LES-EAUX

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Crêpe de la chandeleur !

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
 Taboulé d'Hiver (semoule HVE)  Salade de haricots verts , Vinaigrette	 Carottes râpées , Vinaigrette Saucisson à l'ail	 Champignons à la grecque  Houmous du chef et ses croûtons	 Céleri rave en rémoulade au curry  Salade de chou chinois et agrume	 Potage à l'épinard, fromage fondu ail et fines herbes  Carottes et chou rouge façon coleslaw
 Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère Tortellini au boeuf et sauce tomate	Pilon de poulet rôti mariné Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Cervelas Obernois  Oeufs florentine	 Tartiflette Galette végétarienne aux pois chiches	Beignets au poisson Sauté de bœuf au paprika
 Salade verte , Vinaigrette	 Pommes de terre rissolées  Brocolis ail et persil	 Coeur de blé  Épinards à la crème	 Pommes de terre à la boulangère  Salade verte	 Torti HVE  Fondue de poireaux à la crème
Emmental râpé		Saint Paulin		Buchette de Chèvre
 Fruit de saison  Crêpe	 Tarte aux pommes à l'Alsacienne  Fruit de saison (régional)	 Yaourt aux fruits  Fruit de saison	 Fruit de saison  Flan nappé au caramel	Cake marbré au chocolat du chef  Coupe banane caramel

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 ET LYCÉE NOTRE DAME DES ANGES À SAINT-AMAND- LES-EAUX

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Animation : Le Nouvel An
Chinois !

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
 Salade de concombre et maïs Maquereau au vin blanc	Rosette Salade de perles de pâtes au surimi MSC	 Céleri rave sauce rémoulade  Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Nems aux légumes Salade Thaï	Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette  Poireaux rôtis façon gribiche
Saucisse de Toulouse Brochette de poisson MSC pané	Poulet chai korma Galette de courgettes	 Pizza margarita Quiche au thon et à la tomate	Aiguillettes de poulet à la chinoise Sauté de porc au caramel	Colin à la provençale Cordon bleu de dinde
 Pommes de terre sautées  Lentilles HVE	 Bulgour crémeux  Piperade	 Salade verte	 Nouilles chinoises  Julienne de légumes	Penne HVE  Rata de légumes hivernal du chef
Brie		Saint Paulin	Gouda	Mimolette
Mousse au chocolat du chef  Fruit de saison	 Fruit de saison  Yaourt aux fruits	 Donut sucré  Crème dessert pralinée	 Fruit de saison  Flan nappé au caramel	 Riz au lait  Compote de poires

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.

