

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025
Collège Saint Louis Notre Dame des Anges

Self

lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	ENDIVES AUX POMMES	SAUCISSON À L'AIL	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE COQUILLETES, SAUCE COCKTAIL
CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR AU MAÏS	RILLETES DE SARDINES	POTAGE DE LÉGUMES	CELERI REMOULADE
FRIAND AU FROMAGE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES	PÂTE DE CAMPAGNE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
RAVIOLIS	BOULETTES A LA THAÏ	HÂCHE DE VEAU	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 	GRATIN DE POISSON EN SAUCE
CORDON BLEU	CUISSE DE POULET	FILET DE HOKI MSC AUX HERBES 	VIENNOISE DE DINDE	SAUCISSE CATALANE
(PÂTES)	RIZ CREOLE	SEMOULE HVE, SAUCE TOMATE 	CAROTTES BRAISEES	BROCOLIS À L'AIL
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT RÔTIE	HARICOTS VERTS À L'AIL	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	DONUT'S	POMME AU FOUR	LIEGEOIS A LA VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS
COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
CREME DESSERT	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC AU MIEL	FLAN PÂTISSIER DU CHEF SANS PÂTE	FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocaña, 11610 Bemaudier

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025
Collège Saint Louis Notre Dame des Anges

Self

	Férié			
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS, VINAIGRETTE SALADE D'HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE		CAROTTES RÂPEES, VINAIGRETTE CHAMPIGNONS À L'ESTRAGON SALADE DE PETITS POIS FETA AOP 	MACEDOINE DE LEGUMES CHOU-FLEUR RÔTI AU CURRY RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	FRIAND AU FROMAGE ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS, VINAIGRETTE THAÏ TABOULÉ
CORDON BLEU BLANQUETTE DE VEAU		RÔTI DE DINDE AU JUS SAUMONETTE MSC RÔTIE, SAUCE AUX HERBES FRAÎCHES 	CROUSTI AU FROMAGE PAUPIETTE DE DINDE, SAUCE AU BARBECUE	FILET DE COLIN MEUNIERE BRANDADE DE POISSON
FRITES HARICOTS PLATS EN PERSILLADE		TORTIS HVE  SALSIFIS GRATINES	PUREE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS	PRINTANIERE DE LEGUMES RIZ PILAF
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMME BANANE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT
POIRE RÔTIE AU CHOCOLAT		GAUFRE AU SUCRE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS

API RESTAURATION S.A. a Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ RCS Lille Métropole : 47718100. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocaña, 11610 Pennautier

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025
Collège Saint Louis Notre Dame des Anges

Self

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
CAROTTES RÂPEES	PÂTE DE CAMPAGNE	SALADE D'ENDIVES, VINAIGRETTE	TABOULE	FRIAND AU FROMAGE
SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE BLE	SALADE D'HARICOTS BLANCS, VINAIGRE DE XERES, PERSIL	SALADE D'HARICOTS VERTS	MACEDOINE DE LEGUMES
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU FROMAGE	FENOUIL RÂPÉ À L'ORANGE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ, MAÏS ET THON
QUICHE AU FROMAGE	BLANQUETTE DE DINDE	ESCALOPE DE POULET LOCAL FAÇON ROUGAIL 	CHIPOLATAS	NUGGETS DE POISSON
SAUTE DE PORC	FILET DE COLIN ET SON QUARTIER DE CITRON	MARMITE DU PÊCHEUR	ESCALOPE DE POULET	FILET DE MERLU MSC 
PETITS POIS AU JUS	BROCOLIS	FARFALLES	RATATOUILLE	BOULGOUR
SEMOULE	PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOU-FLEUR GRATINÉ	riz	HERICOTS VERTS
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
CREME DESSERT	COUPE BANANE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE FLAN	YAOURT LOCAL 
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POIRE	YAOURT SUCRÉ	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT

API RESTAURATION S.A. a Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ RCS Lille Métropole : 47718100. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocaña, 11610 Pennaudier

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025
Collège Saint Louis Notre Dame des Anges

Self

Animation Mon Voisin Me Régle				
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROÛTONS	SALADE DE RIZ, MAÏS
PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE	SALADE DE POIS CHICHES À LA FETA	RADIS NOIR RÂPÉ, VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON
LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CHOU BLANC RÂPE, VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE	RILLETES DE POISSON SUR TOAST
SAUTÉ DE POULET LOCAL FAÇON BLANQUETTE 	OEUF DUR BECHAMEL	FAJITAS DE BOEUF	BOULETTES DE BOEUF SAUCE BARBECUE	COLIN PANE
COLIN MEUNIERE	PAUPIETTE DE VEAU	PIZZA AU FROMAGE	FILET DE HOKI MSC EN CROÛTE D'HERBES 	CHIPOLATAS LOCALES 
RIZ PILAF	PÂTES COQUILLAGE MON VOISIN ME RÉGALE	SALADE VERTE	FRITES	BROCOLIS AUX OIGNONS
POTIMARRON RÔTI	HARICOTS VERTS	-	HARICOTS PLATS	COQUILLETES HVE 
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	CREME AUX OEUF DU CHEF	MOUSSE AU CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT

API RESTAURATION S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ RCS Lille Métropole : 47718100. Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocaña, 11610 Pennautier

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

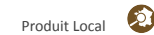
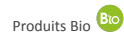
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025
Collège Saint Louis Notre Dame des Anges

Self

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE	HOUMOUS ET SON TOAST	CELERI REMOULADE	PÂTE DE CAMPAGNE
POTAGE DE LÉGUMES	PERSILLE ET CORNICHONS	SALADE DE POMMES DE TERRE, VINAIGRETTE	TABOULE	CAROTTES RÂPEES, VINAIGRETTE
SALADE DE RIZ	SAJADE VERTE, CROÛTONS	BUTTERNUT RÂPÉ AU FROMAGE BLANC	SALADE D'ENDIVES	HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE
NUGGETS DE BLE	BOULETTES DE BOEUF	QUICHE AU POULET	TARTIFLETTE	BEIGNET DE POISSON
CUISSE DE POULET RÔTIE	FILET DE HOKI MSC SAUCE AGRUME	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE	SAUCISSE A L'ANCIENNE
SEMOULE	MACARONIS	CAROTTES AUX OIGNONS	SALADE VERTE	PURÉE DE POTIRON
HARICOTS VERTS SAUTÉS	PETITS POIS/CAROTTES	BOULGOUR		RIZ PILAF
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON
FLAN NAPPE AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	TARTE AUX POMMES CAMPAGNARDE	ILE FLOTTANTE ET CREME ANGLAISE	YAOURT	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

API RESTAURATION S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ RCS Lille Métropole : 47718100. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocaña, 11610 Pennaudier



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025
Collège Saint Louis Notre Dame des Anges

Self

lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES AU MAÏS	SALADE DE PERLES AU SURIMI MSC, VINAIGRETTE 	SALADE D'HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	PÂTE DE CAMPAGNE
POTAGE DE SAISON	DEMI-POMELOS	CAROTTES RÂPEES FACON MALTAISE	TABOULE	POIREAUX FACON GRIBICHE
SALADE VERTE, VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE, PERSIL ET OIGNONS ROUGES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
FRICASSEE DE PORC	SAUTE DE POULET LOCAL TEX MEX 	CROQUE CHEVRE EMMENTAL	TARTE AU FROMAGE	BRANDADE DE POISSON
FILET DE HOKI MSC SAUCE A L'ECHALOTE	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA 	CROQUE-MONSIEUR DINDE	BLANQUETTE DE VEAU	CUISSE DE POULET LOCAL, SAUCE FORESTIERE 
POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNALE	FRITES	SALADE VERTE	SEMOULE HVE 	HARICOTS VERTS
LENTILLES	CHOU-FLEUR RÔTI	-	BROCOLIS À L'AIL	TORTIS HVE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
LIEGEOIS A LA VANILLE	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	SALADE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE AU CITRON	YAOURT AROMATISE

API RESTAURATION S.A. a Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ RCS Lille Métropole : 47718100. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocaña, 11610 Pennautier

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025
Collège Saint Louis Notre Dame des Anges

Self

Repas végétarien 			MENU DE NOEL	
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES, VINAIGRETTE	LENTILLES, VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	
CELERI VINAIGRETTE	POTAGE DE SAISON	PÂTE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	RILLETTE DE POISSON MAISON	
POTAGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CHOU BLANC REMOULADE	FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS	
CROUSTI AU FROMAGE	CORDON BLEU	SAUTÉ DE PORC LOCAL 	SAUTE DE VOLAILLE FORESTIERE	
TORTILLA	DOS DE LIEU, CITRON	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX AGRUMES 	
PUREE DE POMMES DE TERRE	POTIMARRON RÔTI	CÉLERI BRAISÉ	POMMES PIN	
BROCOLIS GRATINÉS	PÂTES HVE 	RIZ PILAF	CHOU-FLEUR FAÇON CRUMBLE	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	BÛCHE DE NOËL	
BANANE CRÈME ANGLAISE ET CARAMEL	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	CLÉMENTINES	
YAOURT AROMATISÉ	POMME RÔTIE AU SPECULOOS	FLAN PATISSIER		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocaña, 11610 Bemaudier