

RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
 Betteraves , Vinaigrette			 Concombres , Vinaigrette	 Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette
Bolognaise	 Tortilla de pommes de terre aux herbes	Sauté de porc à la provençale	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Poisson frais du moment , Sauce citron
 Torsade de blé et pois chiches HVE	 Courgettes braisées	 Semoule HVE	 Frites	 Tomates à la provençale
 Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage		
	 Compote de pommes	 Crème dessert à la vanille	 Clafoutis aux abricots /	Liégeois au chocolat

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.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
	 Radis , Beurre	Carottes râpées , Vinaigrette	 Pastèque	
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc , Jus lié viande	Steak haché , Sauce poivre	 Sauce aux petits pois et mozzarella	Poisson meunière
 Haricots beurre persillés	 Riz pilaf	 Pommes de terre à la boulangères	 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche	 Purée d'épinards
Fromage	 Yaourt aux fruits			Fromage
 Poire au caramel		 Fruit de saison	 Cakes aux framboises	 Crème dessert praliné

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 Barceul.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
 Houmous du chef et ses croutons			 Tomates , Vinaigrette	 Concombres sauce bulgare
 Clafoutis brocolis, pomme de terre, mozzarella	Pilon de poulet rôti mariné	Rôti de porc aux pommes	Bœuf façon bourguignon	Blanquette de poisson
 Haricots verts à l'étuvé	 Ratatouille du chef	 Semoule HVE	 Frites	Coquillettes HVE
	Fromage	Fromage		 Yaourt aux fruits
 Crème dessert à la vanille	 Banane au caramel du chef	 Clafoutis aux prunes	 Tarte fine aux pommes	

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.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
	 Melon		 Pastèque	Toast au chèvre
Sauté de dinde au citron et au gingembre	 Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Jambon blanc	Hachis Parmentier du chef	Poisson frais du moment , Sauce citron
 Petits pois au jus	 Semoule HVE	 Pommes de terre rissolées	 Salade verte	 Haricots beurre persillés
 Yaourt aromatisé		Fromage		
 Fruit de saison	 Ile flottante et crème anglaise	 Fruit de saison	 Pain perdu caramélisé	 Salade de fruits

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.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
 Tomates , Vinaigrette		Rillettes , Cornichons		Salade de riz mimolette
Sauté de porc au curry	Rôti de dinde , Sauce forestière	Quiche au fromage du chef	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Fricassée de la mer gratinée
Pommes de terre vapeur	 Haricots verts à l'étuvé	 Salade verte		 Chou fleur rôti à l'ail
 Yaourt aromatisé	Fromage		Fromage	 Fromage blanc sucré
	Liégeois à la vanille	Mousse au chocolat	 Gâteau au yaourt	

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.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
 Radis , Beurre	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	 Concombres , Vinaigrette		
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Bœuf à la tomate	 Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	 Crumble au butternut, haricots rouges et quinoa	Poisson meunière
 Frites	 Poêlée de courgettes et d'aubergines	 Salade verte	 Riz pilaf	Pommes de terre au four
			Fromage	Fromage
 Compote de pommes	 Pot de glace	 Fromage blanc à la confiture de fraises	 Cake marbré au chocolat	 Salade de fruits

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.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LAMPAUL GUIMILIAU

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
	 Salade mexicaine	 Ile flottante et son crémeux à la carotte	 Butternut râpée au fromage blanc	
 Chili sin carne aux haricots blancs	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Jambon braisé	Sauté de bœuf aux olives	Poisson frais du moment , sauce à l'aneth
 Riz pilaf	 Boulgour	Pommes de terre persillées	 Doigt de sorcière aux amandes	 Haricots verts à l'étuvé
 Yaourt aromatisé				Fromage
 Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée	 Flan nappé au caramel	 Compote	 Petit fantôme craquant	 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.

