










# Menus JANVIER FÉVRIER 2025

## Collège de Mauléon

	Repas végétarien 	Epiphanie	
lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES bio et locales RÂPÉES VINAIGRETTE 	VELOUTÉ DE POTIRON	TOAST EMMENTAL GRATINÉ
MÂCHE AUX NOIX	OEUF DUR MAYONNAISE	COLESLAW D'HIVER	MACÉDOINE MAYONNAISE
SAUTÉ DE DINDE locale AUX POIS CHICHES FAÇON ARRABIATA 	CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE PORC local A LA MOUTARDE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF 	POMMES DE TERRE SAUTÉES	ACHARD D'HIVER
COQUILLETES bio 		CHOU DE BRUXELLES	SEMOULE bio 
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BRIE	GOUDA
LAITAGE local			
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC local ET COMPOTE AU SPECULOOS 	GALETTE DES ROIS	LIÉGEOIS VANILLE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

api

COMPTER

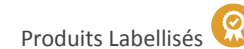
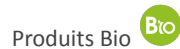
75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER













Bon appétit!





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus JANVIER FÉVRIER 2025

## Collège de Mauléon

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
		<b>Repas végétarien</b> 	
CÉLERI D'HIVER (légumes bio) 	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON 	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SALADE DE COQUILLETES bio SAUCE COCKTAIL 
SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	MÂCHE AUX POMMES	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS A LA CREME CITRONNÉE
SAUTÉ DE POULET local FORESTIÈRE 	RÔTI DE PORC local AU JUS 	CURRY DE PATATE DOUCE BROCOLIS ET POIS CHICHES	PARMENTIER DE POISSON MSC 
POTATOES AU PAPRIKA 	TOMBÉE DE CHOU VERT bio	RIZ 	SALADE VERTE
POTIMARRON RÔTI	BOULGOUR À LA TOMATE	PANAIS RÔTI	
EMMENTAL	EDAM	ST PAULIN	CHÈVRE bio et local 
LAITAGE local			
FROMAGE BLANC LOCAL AROMATISE 	FRUIT DE SAISON	GRIMOLE AUX POMMES bio 	SALADE DE FRUITS DU CHEF
ANANAS CARAMEL	OEUF AU LAIT	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE

Produits Bio 

Produits Pêche durable   
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.












Produits Labellisés 


Produit Local 




# Menus JANVIER FÉVRIER 2025

## Collège de Mauléon

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
	<b>Repas végétarien</b> 		
SALADE VERTE AU FROMAGE	COLESLAW	ROSETTE ET CORNICHON	CAROTTES bio RÂPÉES VINAIGRETTE 
OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES	WALDORF	SALADE DE RIZ MAÏS ET OIGNON ROUGE 
AIGUILLETTE DE POULET local TEX MEX 	COUSCOUS VG	FAÇON CARBONNADE DE PORC local 	BEIGNET AU POISSON
QUINOA 	SEMOULE bio/ LÉGUMES FAÇON COUSCOUS 	CHOU FLEUR bio PAPRIKA 	EPINARD ÉCHALOTE
BROCOLI		COEURS DE BLÉ	PENNE bio 
EMMENTAL	COMTE	EDAM	GOUDA
LAITAGE local			
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FROMAGE BLANC local GOURMAND 	CLAFOUTIS AUX POIRES locales 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE TOUS FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 











Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




# Menus JANVIER FÉVRIER 2025

## Collège de Mauléon

Saveurs  
Chinoises

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	POIREAUX RÔTIS FAÇON GRIBICHE	NEMS AUX LÉGUMES	COLESLAW PURPLE (légumes bio) 
POMELO	OEUF MIMOSA	SALADE CHINOISE AUX CREVETTES	SALADE DE RIZ 
FILET DE LIEU MSC SAUCE MOUTARDE 	BOLOGNAISE DE LENTILLES bio ET PARMESAN AOP 	POULET local FAÇON IMPÉRIAL 	TOURTE LIMOUSINE
SEMOULE bio 	TORTIS bio 	RIZ IGP 	SALADE VERTE
NAVETS GLACÉS	SALADE	POÊLÉE CHINOISE DU CHEF	-
CANTAL	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	CHÈVRE local 
LAITAGE local			
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFE	CRÈME COCO	FRUIT DE SAISON
FLAN NAPPÉ CARAMEL	POMME locale AU FOUR 	LITCHIS AU SIROP	BANANE CHOCOLAT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 










Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus JANVIER FÉVRIER 2025

## Collège de Mauléon



lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
BROCOLI VINAIGRETTE	BETTERAVES MIMOSA	CÉLERI AU CURRY	SALADE DE POIS CHICHES
CAROTTES bio RÂPÉES 	TAPENADE DE PETITS-POIS ET TOAST	SALADE DE POMME DE TERRE FAÇON GRAND-MÈRE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	VELOUTÉ DE LÉGUMES
TARTIFLETTE	BOURGUIGNON	GALETTE VG	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ 
SALADE VERTE	CAROTTES bio AUX OIGNONS 	SALADE	PURÉE DE PATATE DOUCE
POMME DE TERRE locale VAPEUR 	COQUILLETES bio 		FONDUE DE POIREAUX locaux À LA CRÈME 
YAOURT bio 	MIMOLETTE	GOUDA	TOMME
LAITAGE local			
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CRÊPE AU SUCRE	BANANE bio CARAMEL 
ABRICOTS AU SIROP A LA VANILLE	COMPOTE DE POMME locales DU CHEF 	POIRE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

### Repas végétarien & Chandeleur

Produits Bio 

Produits Pêche durable 








Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


# Menus JANVIER FÉVRIER 2025

## Collège de Mauléon

lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
POTAGE AUX LÉGUMES	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	<b>Repas végétarien</b> 	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES
SALADE FROMAGÈRE	SALADE DE PERLES AU SURIMI	CAROTTES bio RÂPÉES AU MAÏS 	CHAMPIGNONS A LA CREME
CHIPOLATAS AUX HERBES	AIGUILLETES DE POULET local  SAUCE FAÇON POLPETTE	PIZZA AUX LÉGUMES	GRATIN DE PÂTES bio AU SAUMON 
POTATOES DU CHEF	CHOU-FLEUR bio RÔTI AU PAPRIKA 	SALADE VERTE	SALADE VERTE
CAROTTES bio FAÇON VICHY 	BLE	TOMME NOIRE	CAMEMBERT
BRIE	TARTAR AUX FINES HERBES		
LAITAGE local			
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE PÊCHES	POMME locale AU FOUR 	SALADE DE FRUITS
LIÉGEOIS VANILLE	ANANAS AUX RAISINS	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA COULIS DE MANGUE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 













Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus JANVIER FÉVRIER 2025

## Collège de Mauléon

	Repas végétarien 			
	lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
	CHOU BLANC	CAROTTES locales RÂPÉES 	POTAGE DE LÉGUMES	OEUF MIMOSA
	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	BUTTERNUT AU FROMAGE BLANC	BETTERAVE VINAIGRETTE
	CUISSE DE POULET local RÔTI 	QUICHE AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE BOEUF local AU CURRY 	FILET DE HOKI MSC SAUCE NANTUA 
	SEMOULE bio 	SALADE VERTE	PDT AU PAPRIKA MAISON	CHOU ROUGE AUX POMMES locales 
	POELEE DE LEGUMES DE SAISON		CAROTTES bio BRAISÉES 	RIZ PILAF 
	CHÈVRE local 	ST PAULIN	EMMENTAL	CAMEMBERT
	LAITAGE local			
	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	SEMOULE bio AU LAIT 	FRUIT DE SAISON
	PÊCHE COULIS DE FRUITS ROUGES	POMME locale RÔTIE AUX SPÉCULOOS 	SALADE DE FRUITS DU CHEF	LIÉGEOIS CHOCOLAT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

2

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD