

Menus MARS AVRIL 2025

Collège Sainte-Anne



Repas végétarien

lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE PÂTES	BETTERAVES VINAIGRETTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	COLESLAW	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET PERSIL
BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	SAUTÉ DE POULET LOCAL 	PÂTES SAUCE BOLOGNAISE VG	LIEU MSC SAUCE CITRON 
SEMOULE BIO	NAVETS BRAISÉS	TAGLIATELLES	CAROTTES PERSILLÉES
LEGUMES COUSCOUS	RIZ BIO 	SALADE VERTE BIO 	BOULGOUR PILAF
EMMENTAL	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	CHÈVRE LOCAL 
LAITAGE LOCAL			
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	BEIGNET FRAMBOISE
CRÈME CARAMEL	POMME AU FOUR A LA CANNELLE	CLAFOUTIS AUX POIRES	PÊCHE AU SIROP

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

Collège Sainte-Anne

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
SALADE AUX NOIX	CHOU BLANC RAPÉ AUX LARDONS	Repas végétarien / Journée sans viande 	PIZZA AU FROMAGE
SALADE DE RIZ BIO, MAÏS ET CIBOULETTE 	POIREAU VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CÉLERI RÉMOULADE
SAUCISSE DE STRASBOURG	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL RÔTIE 	SALADE D'ENDIVES AUX CROUTONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 
LENTILLES VERTES	PANAIS RÔTI	LASAGNES AUX POIS BIO 	FONDUE D'ÉPINARDS
EMBEURRÉE DE CHOU FRISÉ	COEUR DE BLE	SALADE VERTE	RIZ PILAF
MIMOLETTE	GOUDA	CAMEMBERT	EDAM
LAITAGE LOCAL			
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POMMES	OEUF AU LAIT	FRUIT DE SAISON
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

Collège Sainte-Anne

		Repas végétarien	
lundi 24 mars		mardi 25 mars	
jeudi 27 mars		vendredi 28 mars	
OEUF MIMOSA		CAROTTES RAPEES	
SALADE VERTE A L'EMMENTAL		TZATZIKI À LA TOMATE	
SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CURRY 		QUICHE AU FROMAGE	
CÉLERI BRAISÉ		SALADE VERTE	
SEMOULE BIO AU BEURRE 		TORTIS BIO 	
TOMME NOIRE		COULOMMIERS	
LAITAGE LOCAL			
FRUIT DE SAISON		CRÈME CARAMEL	
FROMAGE BLANC LOCAL SPECULOOS 		FRUIT DE SAISON	
		ANANAS AU SIROP	
		FRUIT DE SAISON	
			FRUIT DE SAISON
			ECLAIR

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

Collège Sainte-Anne

		Repas végétarien	
lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
COLESLAW PURPLE	RADIS ROSES BEURRE	ENDIVES MIMOLETTE	SALADE DE RIZ MAÏS CIBOULETTE
TABOULÉ (semoule bio) 	BETTERAVES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	MACÉDOINE AU JAMBON	CHOU BLANC FACON REMOULADE
JAMBON BRAISÉ	CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE BOEUF AUX CAROTTES ET CRÈME	WATERZOÏ DE COLIN MSC ou COLIN A LA CREME 
LENTILLES	RIZ BIO 	CAROTTES	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
POEELE DE LEGUMES DU CHEF	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE VAPEUR	PENNE BIO 
TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	EDAM	CHÈVRE
LAITAGE LOCAL			
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE A LA FRAISE	GAUFRE	SALADE DE FRUITS
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

Collège Sainte-Anne

		Repas végétarien	
lundi 07 avril	mardi 08 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
CHOU FLEUR MIMOSA	CAROTTES AUX RAISINS	OEUF SUR SALADE	CHARCUTERIES ET CORNICHON
SALADE VERTE AU JAMBON	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	HARICOTS VERTS	CHOU BLANC ET FROMAGE BLANC AU CURRY
BOULETTE DE BOEUF TOMATE	PILONS DE POULET LOCAL AUX EPICES COUSCOUS 	PÂTES ARRABIATA(pois chiches)	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE 
POTATOES DU CHEF	SEMOULE / LÉGUMES COUSCOUS	SALADE	FONDUE DE POIREAUX
NAVETS GLACÉS			GNOCCHIS
SAINT PAULIN	MIMOLETTE	CHÈVRE	GOUDA
LAITAGE LOCAL			
POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	PÊCHE AU SIROP ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

Collège Sainte-Anne

Menu Antilles		Repas végétarien	
lundi 14 avril	mardi 15 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
ACCRA DE POISSON	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE AUX COEURS DE PALMIERS	RADIS ROSES
RILLETTE DE THON AU FROMAGE BLANC	WRAP À L'OEUF, CHOU ROUGE ET SALADE	CHOU ROUGE AUX POMMES	QUINOA FAÇON TABOULÉ LIBANAIS
ROUGAIL SAUCISSE	PILONS DE POULET LOCAL RÔTI 	HACHIS PARMENTIER VÉGÉ	CALAMAR A LA ROMAINE
PATATE DOUCE	PURÉE DE CAROTTES	SALADE	ÉPINARDS FONDANTS
RIZ BIO 	HARICOTS VERTS EN PERSILLADE		COQUILLETES BIO 
BRIE	CANTAL	EDAM	FROMAGE
LAITAGE LOCAL			
CRÈME COCO	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CAMEL	SEMOULE AU LAIT
ANANAS FRAIS	DONUTS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE