

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

St Cyprien - Collège

Self

		Repas végétarien	
lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
POTAGE PARMENTIER	CÉLERI MAYONNAISE & SURIMI	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	PATE DE CAMPAGNE
FRIAND AU FROMAGE	DEMI-POMELOS	HOUMOUS DE POIS CHICHE ET SON TOAST	POIREAU VINAIGRETTE
FILET DE MERLU MSC FUMET ORIENTAL	SAUTE DE POULET LOCAL TEX MEX	TORTILLA DE POMME DE TERRE	SAUCE BOLOGNAISE
SEMOULE	FRITES	BROCOLIS À L'AIL	TORTIS HVE
POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNALE	CHOU-FLEUR GRATINE		EPINARDS A L'AIL
FROMAGE PORTION	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	LAITAGE
LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE POIRE	BABA CREME DIPLOMATE VANILLE	BANANE CARMEL
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	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 : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana, 11610 Pennautier

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

St Cyprien - Collège

Self

	Repas végétarien	MENU DE NOEL	
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	POTAGE DE LEGUMES	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	
CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	TOAST DE CHÈVRE	
BURGER POTATOES	LASAGNES AUX LÉGUMES	RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	
PLAT COMPLET	POTIMARRON RÔTI	POMMES PIN	
LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	CHOU FLEUR FAÇON CRUMBLE	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
BANANE CRÈME ANGLAISE ET CAMEL	FLAN CAMEL	BÛCHE DE NOËL	
	FRUIT DE SAISON	CLÉMENTINES	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana, 11610 Pennautier