

## Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

### St Cyprien - Collège

#### Self

		Repas végétarien	
		jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
lundi 08 décembre	mardi 09 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 CARAMEL
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana, 11610 Pennautier

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

St Cyprien - Collège

Self

		Repas végétarien	MENU DE NOËL	
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 CHOU FLEUR FAÇON CRUMBLE	
LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON		FLAN CARAMEL	BÛCHE DE NOËL	
BANANE CRÈME ANGLAISE ET CARAMEL		FRUIT DE SAISON	CLÉMENTINES	



API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana, 11610 Pennautier

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 