

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE NAVAILLES ANGOS

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
Macédoine de légumes ,vinaigrette	 Tomates , Vinaigrette	 Céleri rave râpé sauce cocktail	 Concombres , Vinaigrette	 Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette
Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC , Sauce au citron	Sauté de porc à la provençale Steak haché de boeuf	Haut de cuisse de poulet LOCAL rôti aux herbes	Beignets au colin MSC
 Tortis HVE	 Haricots verts bio	 Semoule HVE	 Frites	 Tomates rôties
 Pot de glace vanille chocolat	 Donut	 Fruit de saison	compote de pomme	 Fruit de saison BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCS Lille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE NAVAILLES ANGOS 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
Mousse de foie , Cornichons Crêpe au fromage et jambon de dinde	Salade fromagère	 Carottes râpées BIO , Vinaigrette	 Pastèque	 Concombres sauce bulgare
Sauté de poulet LOCAL aux olives	Rôti de porc , Jus lié viande Cordon bleu de dinde	Steak haché de boeuf , Sauce poivre	Colombo de colin MSC	 Sauce aux petits pois et mozzarella
 Courgettes braisées	 Haricots beurre persillés	 Pommes de terre à la boulangères	 Coeur de blé	 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche
 Fromage blanc LOCAL HVE à la confiture de fraises	 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison	 Crème dessert au chocolat LOCAL HVE	 Fruit de saison BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCS Lille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.



Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE NAVAILLES ANGOS

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
Salade de lentille à l'échalote	Saucisson à l'ail , Cornichons Tomates	Melon	Tomates , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Gratin de boulghour et courgettes	Pilon de poulet LOCAL rôti mariné	Escalope de porc BBC gratinée à la moutarde Escalope de dinde	Carbonara de saumon	Sauté de bœuf à l'indienne
Haricots verts braisés	Ratatouille du chef	Semoule HVE	Coquillettes HVE	Frites
Fromage (brie)	Coupe à la banane et au chocolat	Crème vanille LOCAL HVE et Oréo	Quatre quart du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits bas carbone**
 Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCS Lille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE NAVAILLES ANGOS

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
 Betteraves BIO , Vinaigrette	 Melon	 Concombres , Vinaigrette	 Macédoine mayonnaise	Toast au chèvre
Omelette fromagère	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes	Jambon blanc Steak haché de boeuf	Hachis Parmentier du chef	 Galette à l'avoine au curry du chef
 Semoule HVE , Sauce tomate	 Haricots beurre persillés	 Boulgour , Sauce à la basquaise	 Salade verte	 Épinards à la crème
 Fruit de saison	Fondant au chocolat et aux haricots rouges	 Fruit de saison BIO	 Ile flottante et crème anglaise	 Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCS Lille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.



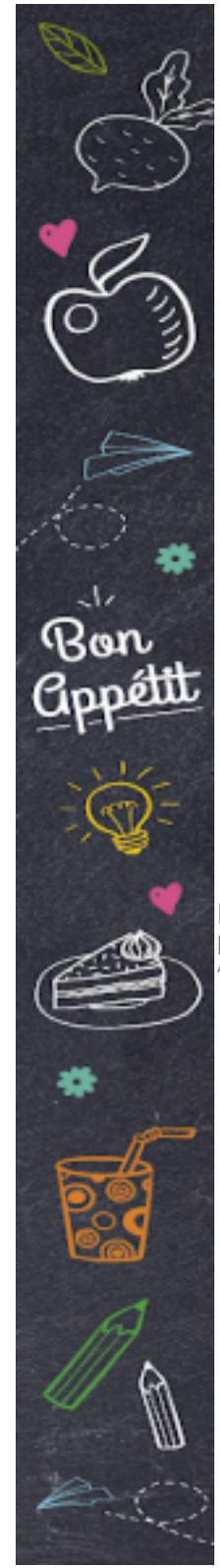
Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE NAVAILLES ANGOS

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	● Taboulé (semoule HVE)	● Salade de blé et maïs	● Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs	Flammekueche feuilletée du chef Minis pizzas
Sauté de bœuf à la Provençale	Rôti de dinde , Sauce forestière	Quiche Lorraine Omelette fromagère	● Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Gratiné de la mer au colin MSC
● Pommes de terre vapeur	● Haricots verts braisés	● Salade verte	● Coquillettes HVE	● Tomates à la provençale
● Liégeois à la vanille	● Fruit de saison BIO	● Fruit de saison	● Clafoutis aux poires	● Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - ● **Produits bas carbone**
 Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCS Lille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.



Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE NAVAILLES ANGOS

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
 Chiffonnade de batavia au maïs	 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	Saucisson à l'ail , Cornichons Friand au fromage	 Céleri rave sauce rémoulade	 Toast gratiné à l'emmental
Pilon de poulet LOCAL rôti mariné , Jus de viande lié aux herbes	 Moussaka de thon aux légumes	 Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	 Crumble aux pois chiches, légumes d'été et chèvre	Sauté de porc au curry Escalope de dinde
 Frites	 Coeur de blé	 Salade verte	 Riz pilaf	 Courgettes braisées
 Compote de pommes VER du chef	 Pot de glace	 Fruit de saison BIO	 Kobandravina	 Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration.S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCS Lille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.

Bon Appétit

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE NAVAILLES ANGOS

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

MENU HALLOWEEN

Tomate BIO mozzarella	 Carottes râpées BIO , Vinaigrette	 Haricots rouges au maïs	 Butternut râpée au fromage blanc	 Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
 Galette de haricots rouges et parmesan AOP , Sauce tomate	Sauté de bœuf façon grand mère	 Burritos aux poivrons et lardons	Des ptites bêtes dans l'assiette (coquillettes HVE , chorizo)	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
 Semoule HVE	 Boulgour	 Poêlée de carottes et courgettes		 Haricots verts braisés
 Fruit de saison BIO	 Crème dessert LOCAL HVE à la vanille	 Fruit de saison	 Cookie à la carotte, chocolat et noix	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCS Lille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.

