



Cuisinier d'Île de France

Ensemble scolaire St Benoist de l'Europe

Primaire

BAGNOLET

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA

lundi 09 mai

mardi 10 mai

mercredi 11 mai

jeudi 12 mai

vendredi 13 mai

Entrées
au choix

COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE

SALADE DE LENTILLES AUX
ÉCHALOTES

DÉS DE PASTÈQUE

MACEDOINE DE LEGUMES A LA
RUSSE

SALADE DE RIZ NIÇOIS

TZATZIKI

SALADE DE QUINOA AU BASILIC

SAUCISSON SEC

COEURS DE PALMIERS EN
RAVIGOTE

PIÉMONTAISE DU CHEF

CAROTTES BIO RÂPÉES A L'ORAN 

SALADE DU JOUR

Plats au choix

CORDON BLEU SAUCE POIVRE

LASAGNE DE LÉGUMES DU CHEF

BOULETTE DE BOEUF AUX
OIGNONS

SAUCISSE FRANCFORT

FILET DE LIEU BÉARNAISE

DOS DE LIEU CRÈME DE CITRON

CALAMARS A LA ROMAINE

MARÉE DU JOUR

Accompagnements

POMME VAPEUR PERSILLÉE

BOULGOUR CUISINE

BROCOLIS AUX AMANDES

FRITES

AUBERGINE GRILLÉE

COURGETTES RÔTI AUX THYM

PÂTES

TOMATES PROVENÇALES

Fromage ou Produit
laitier au choix

LAITAGE

FROMAGE À LA COUPE

FROMAGE À LA COUPE

FROMAGE À LA COUPE

Desserts
au choix

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

YAOURT AROMATISÉ

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
BIO 

YAOURT AUX FRUITS

TARTE AUX POMMES

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALADE FRUITS

Nos menus sont réalisés à partir d'un plan alimentaire sur 5 jours adapté sur 4 jours

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA

lundi 16 mai

mardi 17 mai

mercredi 18 mai

jeudi 19 mai

vendredi 20 mai

Entrées
au choix

TOMATES VINAIGRETTE

MELON

SAMOUSSA LÉGUMES

SALADE VERTE

TABOULÉ

SALADE DE POMME DE TERRE
HARENG

SALADE D'AVOCAT CREVETTE

SALADE DE PATES PETIT LEGUMES

SALADE CROÛTONS ET LARDONS

OEUFS DURS

SALADE DE LÉGUME

OEUF DUR SAUCE COCKTAIL

Plats au choix

CUISSE DE POULET RÔTI

STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE

COLOMBO DE POULET

POISSON PANÉ

DOS DE CABILLAUD A L'ANETH

FILET DE LIEU FUMÉ POCHÉ AU LAIT

DOS DE CABILLAUD ANANAS
COCO

SAUCISSE DE TOULOUSE

FENOUIL RÔTI

POMMES DE TERRE RÔTIES

RIZ

POELE DE LEGUMES DU SOLEIL

Accompagnements

PÂTES

ÉPINARDS EN BÉCHAMEL

GRATIN DE BANANE PLANTAIN

Frites

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGE À LA COUPE

FROMAGE À LA COUPE

FROMAGE À LA COUPE

FROMAGE À LA COUPE

Desserts
au choix

TARTE AU FLAN

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

FLAN COCO

COMPOTE

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

ILE FLOTTANTE
& CRÈME ANGLAISE

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

FLAN CAMEL

Nos menus sont réalisés à partir d'un plan alimentaire sur 5 jours adapté sur 4 jours

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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



Cuisinier d'Île de France

Ensemble scolaire St Benoist de l'Europe

Primaire

BAGNOLET

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

	lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
	Menu végétarien			Férié	
Entrées au choix	TABOULÉ DE BOULGOUR	CÉLERI AU CITRON			
	DUO DE MELON	TERRINE DE CAMPAGNE			
	RILLETTE DE POISSON SUR TOAST	SALADE DE TORTIS AU 3 COULEURS			
Plats au choix	TORTILLA D'OEUF AUX HERBES	BOULETTE D'AGNEAU AU ÉPICES DOUCES			
	PAVÉ DE SAUMON AU CITRON	ENCORNET À L'AMÉRICAIN			
Accompagnements	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BLE			
	POMME DE TERRE AU FOUR	AUBERGINES SAUTÉE L'AIL			
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGE À LA COUPE	LAITAGE			
Desserts au choix	LIÉGEOIS VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON			
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FRAISES CHANTILLY			

Nos menus sont réalisés à partir d'un plan alimentaire sur 5 jours adapté sur 4 jours

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA

	lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Entrées au choix	SALADE COMPOSEE	MELON		CAROTTES BIO A L'ORANGE	ROULADE DE VOLAILLE CORNICHONS
	OEUF COQUILLES MAYONNAISE	RILLETES DE POISSON SUR TOAST		TERRINE DE POISSON	POIREAUX RAVIGOTE
	SALADE DE LENTILLES	MACÉDOINE VINAIGRETTE		SALADE DE POIS CHICHE	SALADE DE RIZ NIÇOIS
Plats au choix	CHILI SIN CARNE	CUISSE DE POULET À LA DIABLE		EMINCÉ DE BOEUF A LA THAI	TORTILLAS A L'ESPAGNOLE
	BLANQUETTE DE POISSON	DOS DE COLIN SAUCE VERTE		FILET DE LIEU SAUCE AU CITRON	MARÉE DE JOUR
Accompagnements	RIZ PILAF	BLE SAFRANE		TORTIS	FRITES
	GRATIN DE LÉGUMES	BROCOLIS VAPEUR		JULIENNE DE LÉGUMES	COURGETTES SAUTEES A L'AIL
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE À LA COUPE	LAITAGE
Desserts au choix	MOUSSE CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE		TARTE AUX FRUITS DE SAISON DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS	ANANAS RÔTI AUX AMANDES		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS DE SAISON

Nos menus sont réalisés à partir d'un plan alimentaire sur 5 jours adapté sur 4 jours

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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



Cuisinier d'Île de France

Ensemble scolaire St Benoist de l'Europe

Primaire

BAGNOLET

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 5 DU PA

lundi 06 juin

Férial

mardi 07 juin

mercredi 08 juin

jeudi 09 juin

Menu Végétarien

vendredi 10 juin

Entrées
au choix

SALADE DE HARICOTS VERTS

CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC

SALADE RIZ
ÉPICES DOUCES

SALADE DE LENTILLE AUX PETIT
LEGUMES

BLE A LA PROVENCALE

RÂPÉ DE COURGETTES À LA
MENTHE

SALAMI CORNICHONS

OEUFS DURS SAUCE COCKTAIL

BETTERAVES BIO
AU YAOURT

Plats au choix

STEAK HACHÉ DE VEAU CRÈME
CHAMPIGNONS

COUSCOUS BOULETTES
VÉGÉTARIEN

ESCALOPE DE DINDE A LA CREME

LIEU AUX FINES HERBES

POISSON PANÉ

MARÉE DU JOUR

Accompagnements

POMMES RISSOLÉES

SEMOULE

TIAN DE LÉGUMES

TOMATES PROVENÇALES

LEGUMES COUSCOUS

FRITES

Fromage ou Produit
laitier au choix

LAITAGE

FROMAGE À LA COUPE

FROMAGE À LA COUPE

Desserts
au choix

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

GÂTEAU
AU YAOURT DU CHEF

LIEGEOIS CAFE

NAPPE CHOCOLAT

CRÈME DESSERT PISTACHE

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Nos menus sont réalisés à partir d'un plan alimentaire sur 5 jours adapté sur 4 jours

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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



Cuisinier d'Île de France

Ensemble scolaire St Benoist de l'Europe

Primaire

BAGNOLET

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 6 DU PA

lundi 13 juin

mardi 14 juin

mercredi 15 juin

jeudi 16 juin

vendredi 17 juin

Menu Végétarien

Repas USA

Entrées
au choix

POMMES DE TERRE AU THON

DUO MELON PASTÈQUE

WRAP USA

COEUR DE PALMIER EN RAVIGOTE



CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON

RILLETTE DE POISSON SUR TOAST

SALADE DE QUINOA

SALADE PIÉMONTAISE

SALADE COMPOSÉE

CAPONATA

CONCOMBRE A LA CREME

TERRINE DE CAMPAGNE ET SES
CORNICHONS

Plats au choix

CUISSE DE POULET RÔTIE

QUICHE VÉGÉTARIENNE

FISH BURGER

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE
CHAMPIGNON

RAIE AU CÂPRES

CABILLAUD AU CITRON

HAMBURGER

DOS DE COLIN AUX ÉPICES

Accompagnements

COURGETTES À L'AIL

POELE DE LEGUMES DE SAISON

FRITES

BOULGHOUR AUX PAPRIKA

GRATIN DE MACARONIS

BOULGOUR AUX ÉPICES DU SUD

FONDUE DE POIREAUX

FONDUE DE POIREAUX

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGE À LA COUPE

FROMAGE À LA COUPE

FROMAGE À LA COUPE

LAITAGE

Desserts
au choix

FLAN CHOCOLAT

POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE

BROWNIES
DU CHEF

SALADE DE FRUITS DE SAISON

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
BIO

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

Nos menus sont réalisés à partir d'un plan alimentaire sur 5 jours adapté sur 4 jours

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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

Ensemble scolaire St Benoist de l'Europe

Primaire

BAGNOLET

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA

lundi 20 juin

mardi 21 juin

mercredi 22 juin

jeudi 23 juin

vendredi 24 juin

Menu Végétarien

	lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Entrées au choix	SALADE TZATZIKI	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE		SALADE DE PÂTES TRICOLORES AU PESTO	SALADE DE TOMATES ET FETA
	SALADE LARDONS ET CROÛTONS	EMINCÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS & VINAIGRETTE AU PAPRIKA		TOMATE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ À LA MEXICAINE
	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE LENTILLES VERTES PAYSANNE		MELON	MOUSSE DE FOIE DE PORC
Plats au choix	BOULE D'AGNEAU AU CURRY	STEAK DE VEAU AU POIVRE		OMELETTES BASQUAISE	EMINCÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES
	ENCORNET SAUCE HOMARDINE	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE		BROCHETTE DE POISSON	MARÉE DU JOUR
Accompagnements	TORTIS	JULIENNE DE LÉGUMES		PIPERADE	FRITES
	GRATIN D'AUBERGINE	RIZ THAÏ		SEMOULE	FENOUIL RÔTI
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGE À LA COUPE	LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
Desserts au choix	BANANE BIO FAÇON SPLIT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON		CLAFOUTIS FRUITS DE SAISONS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE FRUITS FRAIS

Nos menus sont réalisés à partir d'un plan alimentaire sur 5 jours adapté sur 4 jours

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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**


Ensemble scolaire St Benoist de l'Europe

Primaire

BAGNOLET

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA

	lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
Entrées au choix	Menu Végétarien				
	DUO DE MELONS	CONCOMBRE VINAIGRETTE		SALADE RIZ AUX POIVRONS	TABOULÉ AUX AGRUMES
Plats au choix	CAKE AU CHÈVRE ET TOMATES	ASSIETTE DE CHARCUTERIE		CAROTTES BIO CUITES AU CUMIN 	FENOUIL EN VINAIGRETTE
	OEUF EN COQUILLES MAYONNAISE	SALADE VERTE AU JAMBON		TERRINE DE LÉGUMES SAUCE COCKTAIL	RILLETTES DE SARDINE SUR TOAST
Plats au choix	BOUCHEE A LA REINE VÉGÉTARIENNE	PILON DE POULET TEX MEX		STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTES	MARÉE DU JOUR
	BLANQUETTE DE POISSON	SAUMON SAUCE CRÈME		CALAMAR A LA ROMAINE	RÔTI DE VEAU À LA PROVENÇALES
Accompagnements	RIZ SAFRANE	POMME DE TERRE AU FOUR		POÊLÉE DE LÉGUMES	TIAN DE LÉGUMES
	RATATOUILLE DU CHEF	FONDUE DE POIREAUX		PÂTES SAUCE TOMATE	FRITES
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGE À LA COUPE	LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
Desserts au choix	LIÉGEOIS VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON		FAR AU PRUNEAUX DU CHEF	SALADE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON BIO	NAPPE CHOCOLAT		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Nos menus sont réalisés à partir d'un plan alimentaire sur 5 jours adapté sur 4 jours

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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

Ensemble scolaire St Benoist de l'Europe

Primaire

BAGNOLET

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

lundi 04 juillet

mardi 05 juillet

mercredi 06 juillet

jeudi 07 juillet

vendredi 08 juillet

Menu de vacances

Vacances

**Entrées
au choix**

SALADE VERTE À L'ÉCHALOTE

SALADE DE HARICOTS VERTS

GASPACHO

MELON

RÂPÉ DE COURGETTES À LA
MENTHE

CRÊPE AU FROMAGE

CONCOMBRES À L'AIL

DES DE PASTÈQUES

CAPONATA

Plats au choix

CUISSE DE POULET NORMANDE

BOLOGNAISE

SAUMONETTE RÔTIE

FILET DE CABILLAUD

HAMBURGER

FISH BURGER

Accompagnements

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

PENNE

RIZ
À LA TOMATE

COURGETTES CONFITES

POELE DE LEGUMES

Frites

**Fromage ou Produit
laitier au choix**

FROMAGE À LA COUPE

FROMAGE À LA COUPE

FROMAGE À LA COUPE

**Desserts
au choix**

TARTE CHOCOLAT

**CORBILLE DE
FRUITS BIO**

CORBILLE DE FRUITS

BANANE ET SA CRÈME ANGLAISE

GÂTEAU ANANAS NOIX COCO

CORBILLE DE FRUITS

Nos menus sont réalisés à partir d'un plan alimentaire sur 5 jours adapté sur 4 jours

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'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