







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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 09 mai	mardi 10 mai Menu végétarien	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
	<b>COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE LENTILLES AUX ÉCHALOTES</b> 	<b>SALADE VERTE AU DÈS DE FROMAGE</b>	<b>DÉS DE PASTÈQUE</b>	<b>MACEDOINE DE LEGUMES A LA RUSSE</b>
Entrées au choix	SALADE DE RIZ NIÇOIS	TZATZIKI	SALADE DE BLE A LA TOMATES	SALADE DE QUINOA AU BASILIC	SAUCISSON SEC
	COEURS DE PALMIERS EN RAVIGOTE	PIÉMONTAISE DU CHEF	RILLETTES DE MAQUEREUX SUR TOAST	CAROTTES BIO RÂPÉES A L'ORANGE 	SALADE DU JOUR
Plats au choix	<b>CORDON BLEU SAUCE POIVRE</b>	<b>LASAGNE DE LÉGUMES DU CHEF</b>	<b>RÔTI DE PORC</b>	<b>BOULETTE DE BOEUF AUX OIGNONS</b>	<b>SAUCISSE FRANCFORT</b>
	FILET DE LIEU BÉARNAISE	DOS DE LIEU CRÈME DE CITRON	COLIN AU CITRON	CALAMARS A LA ROMAINE	MARÉE DU JOUR
Accompagnements	<b>POMME VAPEUR PERSILLÉE</b> 	<b>BOULGOUR CUISINE</b>	<b>RIZ</b>	<b>BROCOLIS AUX AMANDES</b>	<b>FRITES</b>
	AUBERGINE GRILLÉE	<b>COURGETTES RÔTI AUX THYM</b>	FONDUE DE POIREAUX	<b>PÂTES</b>	TOMATES PROVENÇALES
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4				
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>ROULÉS DE GÉNOISI AU CHOCOLAT</b> 	<b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON BIO</b> 
Desserts au choix	YAOURT AUX FRUITS	TARTE AUX POMMES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON 	SALADE FRUITS
	ECLAIR CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	<b>TARTE AUX POMME</b>	CRÈME DESSERT PISTACHE

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

## Collège / Lycée

### BAGNOLET

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

**Menu ANTILLES**

**TOMATES  
VINAIGRETTE**

**MELON**

**SALADE DU JOUR**

**SAMOUSSA LÉGUMES**

**SALADE VERTE**

Entrées  
au choix

TABOULÉ

SALADE DE POMME DE  
TERRE HARENG

PASTÈQUE

SALADE D AVOCAT  
CREVETTE

SALADE DE PATES  
PETIT LEGUMES



**SALADE CROÛTONS ET  
LARDONS**

OEUFS DURS

SAUCISSON À L'AIL

SALADE DE LÉGUME

OEUF DUR SAUCE  
COCKTAIL

Plats au choix

**CUISSE DE POULET  
RÔTI**

**STEAK HACHÉ SAUCE  
POIVRE**

**RÔTI DE VEAU AUX  
CHAMIGNON**

**COLOMBO DE POULET**

**POISSON PANÉ**

DOS DE CABILLAUD A  
L'ANETH

FILET DE LIEU FUMÉ  
POCHÉ AU LAIT

RAIE AU CÂPRES

DOS DE CABILLAUD  
ANANAS COCO

SAUCISSE DE  
TOULOUSE

Accompagnements

FENOUIL RÔTI

**POMMES DE TERRE  
RÔTIÉS**

**COQUILLETES  
AU FROMAGE**

RIZ

**POELE DE LEGUMES DU  
SOLEIL**

PÂTES

ÉPINARDS EN  
BÉCHAMEL

SALSIFIS A LA  
TOMATES

GRATIN DE BANANE  
PLANTAIN

FRITES

Fromage ou Produit  
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4

TARTE AU FLAN

**CORBEILLE DE FRUITS  
DE SAISON**



SALADE FRUITS FRAIS

**FLAN COCO**

COMPOTE

Desserts  
au choix

CORBEILLE DE FRUITS  
DE SAISON

ILE FLOTTANTE  
& CRÈME ANGLAISE

COMPOTE

CORBEILLE DE FRUITS  
DE SAISON

FLAN CAMEL

LIEGEOIS CAFE

FLAN NAPPÉ

CORBEILLE DE FRUITS  
DE SAISON

SALADE DE MELON  
MANGUE ANANAS

CORBEILLE DE FRUITS  
DE SAISON

**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 3 DU PA	lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
	<b>Menu végétarien</b>			<b>Férié</b>	<b>Fermé</b>
<b>Entrées au choix</b>	<b>TABOULÉ DE BOULGOUR</b>	<b>CÉLERI AU CITRON</b>	<b>OEUFS MIMOSA</b>		
	<b>DUO DE MELON</b>	TERRINE DE CAMPAGNE	SALADE COMPOSÉE		
	RILLETTE DE POISSON SUR TOAST	SALADE DE TORTIS AU 3 COULEURS	POMME DE TERRE AU LARDONS		
<b>Plats au choix</b>	<b>TORTILLA D'OEUF AUX HERBES</b>	<b>BOULETTE D'AGNEAU AU ÉPICES DOUCES</b>	<b>RÔTI DE PORC SAUCE ESTRAGON</b>		
	<b>PAVÉ DE SAUMON AU CITRON</b>	<b>ENCORNET À L'AMÉRICAIN</b>	<b>SAUMONETTE A LA PROVENCALE</b>		
<b>Accompagnements</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	<b>BLE</b>	<b>PÂTES</b>		
	<b>POMME DE TERRE AU FOUR</b>	AUBERGINES SAUTEES L'AIL	POELE DE LEGUMES DE SAISON		
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4				
<b>Desserts au choix</b>	<b>LIÉGEOIS VANILLE</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON BIO</b>		
	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	FRAISES CHANTILLY	YAOURT AUX FRUITS		
	<b>BEIGNET AUX POMMES</b>	FLAN NAPPÉ CARMEL	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARMEL		

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 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

## Collège / Lycée

### BAGNOLET

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
	<b>Menu végétarien</b>				
	<b>SALADE COMPOSEE</b>	MELON	PIÉMONTAISE	CAROTTES BIO A L'ORANGE 	ROULADE DE VOLAILLE CORNICHONS
Entrées au choix	OEUFS COQUILLES MAYONNAISE	RILLETTES DE POISSON SUR TOAST	SALADE VERTE AU FROMAGE 	TERRINE DE POISSON	POIREAUX RAVIGOTE
	SALADE DE LENTILLES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	TOMATES À L'ÉCHALOTES	SALADE DE POIS CHICHE	SALADE DE RIZ NIÇOIS
Plats au choix	<b>CHILI SIN CARNE</b>	CUISSE DE POULET À LA DIABLE	CHIPOLATAS GRILLÉ AUX OIGNONS	EMINCÉ DE BOEUF A LA THAI	TORTILLAS A L'ESPAGNOLE
	BLANQUETTE DE POISSON	DOS DE COLIN SAUCE VERTE	BRANDADE DE POISSON	FILET DE LIEU SAUCE AU CITRON	MARÉE DE JOUR
Accompagnements	<b>RIZ PILAF</b>	BLE SAFRANE	BOULGOUR	TORTIS	FRITES
	<b>GRATIN DE LÉGUMES</b>	BROCOLIS VAPEUR 	RATATOUILLE DU CHEF	JULIENNE DE LÉGUMES	COURGETTES SAUTEES A L'AIL
Fromage ou Produit laitier au choix					
Desserts au choix	<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>	LIÉGEOIS VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AUX FRUITS DE SAISON DU CHEF 	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON 
	<b>CORBEILLE DE FRUITS</b>	ANANAS RÔTI AUX AMANDES	ILE FLOTTANTE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS DE SAISON
	<b>BANANE BIO ET SA CRÈME ANGLAISE</b> 	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT CAMEL	YAOURT AROMATISÉ	PÊCHE FAÇON MELBA

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

## Collège / Lycée

### BAGNOLET

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 06 juin Férié	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin Menu Végétarien	vendredi 10 juin
Entrées au choix		SALADE DE HARICOTS VERTS SALADE DE LENTILLE AUX PETIT LEGUMES SALAMI CORNICHONS	TOMATE FETA SALADE DE PÂTES BIO AU THON CAROTTES CUITES A L'ORIENTALE	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC BLE A LA PROVENCALE OEUFS DURS SAUCE COCKTAIL	SALADE RIZ ÉPICES DOUCES RÂPÉ DE COURGETTES À LA MENTHE BETTERAVES BIO AU YAOURT
Plats au choix		STEAK HACHÉ DE VEAU CRÈME CHAMPIGNONS LIEU AUX FINES HERBES	COTE DE PORC A L'ESTRAGON COLIN FAÇON TOSCANE	COUSCOUS BOULETTES VÉGÉTARIEN POISSON PANÉ	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME MARÉE DU JOUR
Accompagnements		POMMES RISSOLÉES TOMATES PROVENÇALES	RIZ AU SAFRAN CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE LEGUMES COUSCOUS	TIAN DE LÉGUMES FRITES
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4			
Desserts au choix		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON NAPPE CHOCOLAT COMPOTE DU CHEF	FROMAGE BLANC AUX FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON BIO FRAISES AU SUCRE	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF CRÈME DESSERT PISTACHE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	LIEGEOIS CAFE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON SALADE DE FRUITS DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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

## Collège / Lycée

### BAGNOLET

#### Cuisinier d'Île de France

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

SEMAINE 2 DU PA

	lundi 13 juin	mardi 14 juin Menu Végétarien	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin Repas USA	vendredi 17 juin
	<b>POMMES DE TERRE AU THON</b>	<b>DUO MELON PASTÈQUE</b>	<b>RADIS CROQUE EN SEL</b>	<b>WRAP USA</b>	<b>COEUR DE PALMIER EN RAVIGOTE</b>
Entrées au choix	CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON	RILLETTE DE POISSON SUR TOAST	SALADE DE RIZ A LA NICOISE	SALADE DE QUINOA	SALADE PIÉMONTAISE
	SALADE COMPOSÉE	CAPONATA	SALADE VERTE AU DÈS DE FROMAGE	CONCOMBRE A LA CREME	TERRINE DE CAMPAGNE ET SES CORNICHONS
Plats au choix	<b>CUISSE DE POULET RÔTIE</b>	<b>QUICHE VÉGÉTARIENNE</b>	<b>RÔTI DE PORC A LA PROVENCALE</b>	<b>FISH BURGER</b>	<b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNON</b>
	RAIE AU CÂPRES	CABILLAUD AU CITRON	LIEU AU CHORIZO	HAMBURGER	DOS DE COLIN AUX ÉPICES
Accompagnements	COURGETTES À L'AIL	POELE DE LEGUMES DE SAISON	LENTILLES AU JUS	Frites	BOULGHOUR AUX PAPRIKA
	GRATIN DE MACARONIS	BOULGHOUR AUX ÉPICES DU SUD	CAROTTES BIO PERSILLÉES	FONDUE DE POIREAUX	FONDUE DE POIREAUX
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4				
	FLAN CHOCOLAT	POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BROWNIES DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON BIO	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	YAOURT AROMATISÉ	MOUSSE CITRON	ROULÉ CONFITURE DU CHEF	CRÈME DESSERT VANILLE	QUATRE QUART

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

## Collège / Lycée

### BAGNOLET

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

SEMAINE 3 DU PA

	lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
				<b>Menu Végétarien</b>	
	<b>SALADE TZATSIKI</b>	<b>TABOULE A LA MENTHE FRAICHE</b>	<b>CHOU ROUGE VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE PÂTES TRICOLORES AU PESTO</b>	<b>SALADE DE TOMATES ET FETA</b>
Entrées au choix	 <b>SALADE LARDONS ET CROÛTONS</b>	<b>EMINCÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS &amp; VINAIGRETTE AU PAPRIKA</b>	<b>STRASBOURGEOISE</b>	<b>TOMATE VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE RIZ À LA MEXICAINE</b>
	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b>	 <b>SALADE DE LENTILLES VERTES PAYSANNE</b>	<b>COEUR D'ARTICHAUT EN RAVIGOTE</b>	<b>MELON</b>	<b>MOUSSE DE FOIE DE PORC</b>
Plats au choix	<b>BOULE D'AGNEAU AU CURRY</b>	<b>STEAK DE VEAU AU POIVRE</b>	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE AUX OIGNONS</b>	<b>OMELETTES BASQUAISE</b>	<b>EMINCÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES</b>
	<b>ENCORNET SAUCE HOMARDINE</b>	<b>PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE</b>	<b>BRANDADE DE POISSON</b>	<b>BROCHETTE DE POISSON</b>	<b>MARÉE DU JOUR</b>
Accompagnements	<b>TORTIS</b>	<b>JULIENNE DE LÉGUMES</b>	<b>PETITS POIS AU JUS</b>	<b>PIPERADE</b>	<b>FRITES</b>
	<b>GRATIN D'AUBERGINE</b>	<b>RIZ THAÏ</b>	<b>CAROTTES BIO À L'AIL</b> 	<b>SEMOULE</b>	<b>FENOUIL RÔTI</b> 
Fromage ou Produit laitier au choix	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4</b>				
	<b>BANANE BIO FAÇON SPLIT</b> 	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b> 	<b>FRAISES EN CHANTILLY</b>	<b>CLAFOUTIS FRUITS DE SAISONS</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>
Desserts au choix	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>SALADE FRUITS FRAIS</b>
	<b>ECLAIR</b>	<b>ANANAS RÔTI AU CARAMEL</b>	<b>PAIN PERDU</b>	<b>NAPPE CARAMEL</b>	<b>CRUMBLE DE POMMES DU CHEF</b>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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

## Collège / Lycée

### BAGNOLET

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

SEMAINE 4 DU PA	lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
	<b>Menu Végétarien</b>				
	<b>DUO DE MELONS</b>	<b>CONCOMBRE VINAIGRETTE</b>	<b>POIREAUX MIMOSA</b>	<b>SALADE RIZ AUX POIVRONS</b>	<b>TABOULÉ AUX AGRUMES</b>
Entrées au choix	CAKE AU CHÈVRE ET TOMATES	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	POMME DE TERRE HARENG 	CAROTTES BIO CUITES AU CUMIN 	FENOUIL EN VINAIGRETTE
	<b>OEUF EN COQUILLES MAYONNAISE</b>	SALADE VERTE AU JAMBON	SALADE COMPOSÉE	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE COCKTAIL	RILLETTES DE SARDINE SUR TOAST
Plats au choix	<b>BOUCHEE A LA REINE VÉGÉTARIENNE</b>	<b>PILON DE POULET TEX MEX</b>	<b>JAMBON GRILLÉ</b>	<b>STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTES</b>	<b>MARÉE DU JOUR</b>
	BLANQUETTE DE POISSON	SAUMON SAUCE CRÈME	RAIE AU CÂPRES	CALAMAR A LA ROMAINE	RÔTI DE VEAU À LA PROVENÇALES
Accompagnements	<b>RIZ SAFRANE</b>	<b>POMME DE TERRE AU FOUR</b> 	<b>BOULGOUR AU ÉPICES</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>	<b>TIAN DE LÉGUMES</b>
	<b>RATATOUILLE DU CHEF</b>	FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	PÂTES SAUCE TOMATE	FRITES
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4				
	<b>LIÉGEOIS VANILLE</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>FAR AU PRUNEAUX DU CHEF</b>	<b>SALADE FRUITS DE SAISON</b>
Desserts au choix	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON BIO</b> 	NAPPE CHOCOLAT	COMPOTE	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b> 	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>
	BEIGNET	PÊCHE FAÇON MELBA	ILE FLOTTANTE	CRÈME PISTACHE	TARTE DU CHEF

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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

## Collège / Lycée

### BAGNOLET

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

SEMAINE 1 DU PA

lundi 04 juillet

mardi 05 juillet

mercredi 06 juillet

jeudi 07 juillet

vendredi 08 juillet

Entrées  
au choix

**SALADE VERTE À  
L'ÉCHALOTE**



**SALADE DE HARICOTS  
VERTS**

**CONCOMBRES À L'AIL**

GASPACHO

MELON

DES DE PASTÈQUES

RÂPÉ DE COURGETTES À  
LA MENTHE

CRÊPE AU FROMAGE

CAPONATA

Plats au choix

**CUISSE DE POULET  
NORMANDE**

**BOLOGNAISE**

**HAMBURGER**

SAUMONETTE RÔTIE

FILET DE CABILLAUD

FISH BURGER

Accompagnements

HARICOTS VERTS  
PERSILLÉS

PENNE

**POELE DE LEGUMES**

RIZ  
À LA TOMATE

COURGETTES CONFITES

Frites

Fromage ou Produit  
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4

Desserts  
au choix

TARTE CHOCOLAT

**CORBEILLE DE  
FRUITS BIO**



**GÂTEAU ANANAS NOIX  
COCO**

CORBEILLE DE FRUITS

BANANE ET SA CRÈME  
ANGLAISE

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT AUX FRUITS

CRÈME DESSERT  
PISTACHE

LIÉGEOIS VANILLE

**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**