

# Midi - CREPSE





































## Menu du Lundi 9 Février au Jeudi 12 Février 2026

Lundi 9 Février

Mardi 10 Février

Mercredi 11 Février

Jeudi 12 Février

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li> Betteraves à l'échalote</li><li> Salade de pommes de terre aux herbes</li><li> Chou blanc aux raisins</li><li>Terrine de campagne et cornichon</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li> Poireaux vinaigrette</li><li> Céleri rémoulade</li><li> Champignons à la crème</li><li> Salade de lentilles vertes au cumin</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li> Potage cultivateur</li><li>Salade de riz au surimi</li><li> Coleslaw</li><li>Jambon blanc</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li> Carottes râpées</li><li>Radis , Beurre</li><li> Œuf dur mayonnaise</li><li>Friand au fromage</li></ul>  |
| <p>Échine de porc barbecue<br/>Filet de hoki MSC cumin et citron</p>   | <p>Paupiette au veau , Sauce moutarde<br/>Pavé de thon snaké et son huile d'olive ,<br/>Sauce à la basquaise</p>   | <p>Haut de cuisse de <b>poulet BBC</b> rôti aux herbes<br/>Cappelletti au fromage</p>  | <p>Sauté de bœuf à l'orientale<br/>Moules en cocotte</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li> Riz pilaf</li><li> Flan d'épinards</li></ul>  | <p>Quinoa</p> <ul style="list-style-type: none"><li> Carottes aux oignons jaunes</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li> <b>Semoule HVE</b> au beurre</li><li> Poêlée méridionale</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li> Frites</li><li> Fondue de poireaux</li></ul>  |
| <p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"><li> <b>Fromage blanc BIO</b></li><li> <b>Yaourt BIO</b> aux fruits</li></ul>   | <p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"><li> <b>Fromage blanc BIO</b></li><li> <b>Yaourt BIO</b> aux fruits</li></ul>   | <p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"><li> <b>Fromage blanc BIO</b></li><li> <b>Yaourt BIO</b> aux fruits</li></ul>   | <p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"><li> <b>Fromage blanc BIO</b></li><li> <b>Yaourt BIO</b> aux fruits</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li> Ile flottante du chef</li><li> Fruit de saison</li><li> Choux chantilly</li></ul>  | <p>Tarte poires façon Bourdaloue</p> <ul style="list-style-type: none"><li> Fruit de saison</li><li> Ananas rôti</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li> Mousse de fruits rouges</li><li> Fruit de saison</li><li> Crème aux œufs du chef</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li> Fruit de saison</li><li> Salade de fruits au sirop de gingembre</li><li> Donut sucré</li></ul> |

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.