

Midi - CREPSE

Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

Lundi 27 Avril

Mardi 28 Avril

Mercredi 29 Avril

Jeudi 30 Avril

<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts Salade de quinoa aux fèves et dés de brebis , Vinaigrette à la pomme Friand au fromage Salade verte , Sauce vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre au fromage blanc et ciboulette Assiette de saucisson à l'ail, salade et cornichons Brocoli émincé au citron Tarte fine aux oignons et mozzarella , Sauce vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne , Cornichons Radis , Beurre Salade verte aux dés de Gouda Chou chinois , Sauce vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves Salade de riz et maïs , Vinaigrette Coleslaw purple Salade verte , Sauce vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Rougail de saucisses fumées Colin MSC façon blanquette 	<ul style="list-style-type: none"> Colin MSC pané , Sauce Napolitaine Tortillas aux pommes de terre et ciboulette, Laitue braisée 	<ul style="list-style-type: none"> Normandin au veau Ravioli 5 fromages 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc à la moutarde Cabillaud à l'italienne
<ul style="list-style-type: none"> Carottes braisées Riz pilaf au thym 	<ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs en gratin Macaronis HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Fondue de poireaux Pommes de terre rôties au thym 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes braisées Semoule BIO
<ul style="list-style-type: none"> Fromage Yaourt BIO aux fruits Fromage blanc bio 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage Yaourt BIO aux fruits Fromage blanc bio 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage Yaourt BIO aux fruits Fromage blanc bio 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage Yaourt BIO aux fruits Fromage blanc bio
<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Crème caramel du chef Beignets de fruits chuôl chiên 	<ul style="list-style-type: none"> Ile flottante du chef Fruit de saison Salade de fruits d'Eté 	<ul style="list-style-type: none"> Compote de pommes et bananes Fruit de saison Tarte à la noix de coco 	<ul style="list-style-type: none"> Mille feuille Fruit de saison Pâtisserie du Chef

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

Soir - CREPSE

Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril
 Œuf mimosa	 Émincé de chou chinois , Vinaigrette thai	 Toast gratiné à l'Emmental	 Salade de tomates aux dés de brebis
Pilon de poulet texane	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Curry de lieu noir aux cacahuètes	Croque monsieur
 Petits pois et carottes , Vinaigrette	 Légumes couscous printanier	 Coquillettes HVE	 Salade verte
Fromage  Yaourt BIO aux fruits  Fromage blanc bio	Fromage  Yaourt BIO aux fruits  Fromage blanc bio	Fromage  Yaourt BIO aux fruits  Fromage blanc bio	Fromage
 Eclair au café	 Cake au miel	 Panna cotta du Chef au coulis de fraises	La tarte aux poires Bourdaloue debout

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.