

Midi - CREPSE

Menu du Lundi 27 Juillet au Jeudi 30 Juillet 2026

Lundi 27 Juillet

Mardi 28 Juillet

Mercredi 29 Juillet

Jeudi 30 Juillet

 Pastèque  Haricots beurre à l'échalote - Salade de riz au surimi  Salade verte	 Cake aux lardons et olives , Vinaigrette  Taboulé (semoule HVE)  Terrine de légumes , Vinaigrette - Quiche aux fromages	- Cervelas  Concombres  Melon  Chou chinois	- Assiette de jambon Blanc  Gaspacho de melon et pastèque au basilic - Accras de morue  Salade composée
- Sauce Carbonara  Omelette fromagère	- Moussaka au bœuf BIO - Moussaka au colin	- Côte de porc grillée , Sauce bbq - Filet de hoki MSC , Sauce provençale	- Saucisse de Toulouse - Papillote de colin au chou, bacon et carotte
 Tortis HVE  Carottes braisées	 Pommes de terre sautées  Courgettes braisées	 Carottes BIO braisées  Riz sauvage	 Frite au four, yaourt au tahini et mélange d'amande et pigno  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  Yaourt BIO aux fruits  Fromage blanc bio
 Pot de glace  Fruit de saison  Pêche rôtie et spéculoos	 Cône glacé - Cake marbré au chocolat du chef  Fruit de saison	 Fruit de saison - Pâtisserie du Chef  Salade de fruits au sirop de gingembre	 Fruit de saison  Bâtonnet de glace à la vanille - 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 Juillet au Jeudi 30 Juillet 2026

Lundi 27 Juillet

Mardi 28 Juillet

Mercredi 29 Juillet

Jeudi 30 Juillet

 Œuf dur mayonnaise	 Coeur de palmier et maïs , Vinaigrette	 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	 Haricot blanc façon houmous et toast
 Bruschetta aux légumes du sud et jambon blanc  Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	 Biryani de poulet  Dahl de lentilles corail au lait de coco	Hamburger bacon et cheese Fish burger	Filet de colin MSC en croûte d'herbes Cuisse de poulet rôti aux herbes
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  Yaourt BIO aux fruits  Fromage blanc bio
 Fruit de saison  Flan nappé au caramel	 Fruit de saison  Crème dessert à la vanille du chef	 Fruit de saison  Donut	 Fruit de saison  Bâtonnet de glace à la vanille

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.