

# Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Cœur

## Menus du Mardi 1er au Vendredi 4 Septembre 2026

### Maternelles

Mardi 1 Septembre

Jeudi 3 Septembre

Vendredi 4 Septembre

|                                                                                    |                                     |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
|  | Carottes HVE à l'orientale          | Taboulé (semoule bio)                |
|                                                                                    | Sauté de porc local à la provençale | Filet de merlu MSC, Sauce au citron  |
|                                                                                    | Frites                              | Carotte BIO au cumin<br>Boulgour BIO |
|                                                                                    | Camembert                           |                                      |
|                                                                                    | Tarte aux pommes HVE                | Fruit de saison BIO                  |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477181010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

# Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Cœur

## Menus du Lundi 7 au Vendredi 11 Septembre 2026

### Maternelles

| Lundi 7 Septembre                                      | Mardi 8 Septembre                 | Jeudi 10 Septembre      | Vendredi 11 Septembre                                              |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Mousse de foie, Cornichons                             | Pastèque                          | Concombre à la grecque  |                                                                    |
| Sauté de poulet , Sauce à la crème                     | Boulettes de blé façon thaï       | Sauce Carbonara         | Colombo de <b>colin MSC</b>                                        |
| <b>Haricots beurre BIO</b> persillés<br><b>Riz BIO</b> | <b>Semoule BIO</b><br>Ratatouille | <b>Coquillettes BIO</b> | Poêlée de courgettes et d'aubergines<br><b>Blé BIO</b> à la tomate |
|                                                        |                                   |                         | Petit moulé ail et fines herbes                                    |
| Fromage blanc à la confiture de fraises                | Ile flottante du chef             | Quatre quarts du chef   | Salade de fruits du chef                                           |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole -477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.

# Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Cœur

Menus du Lundi 14 au Vendredi 18 Septembre 2026

## Maternelles

| Lundi 14 Septembre                                 | Mardi 15 Septembre                 | Jeudi 17 Septembre                                                                   | Vendredi 18 Septembre   |
|----------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Salade de tomates, basilic,<br>vinaigre balsamique |                                    |  | Œuf dur mayonnaise      |
| Nuggets végétariens                                | Pilons de poulet locaux<br>marinés |                                                                                      | Carbonara de saumon MSC |
| Haricots verts BIO à l'ail<br>Riz BIO              | Frites                             |                                                                                      | Coquillettes BIO        |
|                                                    | Emmental                           |                                                                                      |                         |
| Crème dessert à la vanille                         | Compote de pommes du chef          |                                                                                      | Fruit de saison BIO     |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole -477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.

# Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Cœur

## Menus du Lundi 21 au Vendredi 25 Septembre 2026

### Maternelles

Lundi 21 Septembre

Mardi 22 Septembre

Jeudi 24 Septembre

Vendredi 25 Septembre

|                                      |                                                    |                   |                                                           |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------|
| Salade de tomates et maïs            | Céleri rave sauce rémoulade                        | Saucisson sec     | Pastèque                                                  |
| Beignets de calamar                  | Omelette fromagère                                 | Hachis parmentier | Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce crevettes               |
| Petits pois au jus<br><b>Riz BIO</b> | Pommes de terre rissolées<br>Jardinière de légumes | Salade verte      | <b>Haricots beurre BIO</b> persillés<br><b>Pennas BIO</b> |
| Suisse nature                        | Compote de pommes et bananes du chef               | Flan pâtissier    | Crème dessert au chocolat du chef                         |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477181010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

# Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Cœur

Menus du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

## Maternelles

| Lundi 28 Septembre                                            | Mardi 29 Septembre                          | Jeudi 1 <sup>er</sup> Octobre                          | Vendredi 2 Octobre                                           |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Œuf dur mayonnaise                                            | <b>Carottes LOCALES</b> râpées aux oranges  |                                                        | Taboulé ( <b>semoule BIO</b> )                               |
| Steak haché de poulet                                         | <b>Sauté de porc local</b> au curry         | Lasagnes aux légumes et au pesto                       | Gratin de merlu MSC                                          |
| <b>Pommes de terre locales</b> vapeur<br>Carottes aux oignons | <b>Haricots verts BIO</b><br><b>Riz BIO</b> | Salade verte                                           | <b>Chou-fleur bio</b> rôti à l'ail<br><b>Cœur de blé bio</b> |
|                                                               |                                             | Camembert                                              |                                                              |
| <b>Fruit de saison BIO</b>                                    | Poire fondante rôtie au speculoos           | Clafoutis à la <b>poire locale</b> préparé par le chef | Pot de glace à la vanille et au chocolat                     |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477181010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

# Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Cœur

## Menus du Lundi 5 au Vendredi 9 Octobre 2026

### Maternelles

| Lundi 5 Octobre                               | Mardi 6 Octobre        | Jeudi 8 Octobre                                                                      | Vendredi 9 Octobre       |
|-----------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Salade piémontaise                            | Feuilleté au fromage   |  | Betteraves bio           |
| Pilons de poulet locaux marinés, Sauce tomate | Bolognaise de pois BIO |                                                                                      | Colin MSC meunière       |
| Semoule BIO<br>Ratatouille du chef            | Tortis HVE             |                                                                                      | Frites                   |
| Fruit de saison                               | Mousse au chocolat     |                                                                                      | Salade de fruits du chef |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477181010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

# Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Cœur

## Menus du Lundi 12 au Vendredi 16 Octobre 2026

### Maternelles

| Lundi 12 Octobre                      | Mardi 13 Octobre                                       | Jeudi 15 Octobre                                      | Vendredi 16 Octobre                    |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|                                       | Pâté de campagne                                       | <b>Choux fleurs bio</b> sauce cocktail                | Salade verte au bleu, Vinaigrette      |
| Haché au veau                         | Poulet au curry et au lait de coco                     | Nuggets végétariens                                   | Filet de colin MSC – sauce à l'aneth   |
| <b>Riz bio</b><br><b>Brocolis bio</b> | <b>Pates bio</b><br><b>Carottes locales</b> à la crème | Ratatouille<br><b>Pommes de terre locales</b> sautées | Légumes couscous<br><b>Semoule BIO</b> |
| <b>Saint Nectaire AOP</b>             |                                                        |                                                       |                                        |
| Suisse fruité                         | Yaourt aromatisé                                       | Pot de glace                                          | Compote de <b>pommes VER</b> du chef   |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole -477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.