

Ecole Notre Dame du Sacré Cœur - Senlis

Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

Maternelles

Carottes râpées à la vinaigrette	Pico de gallo (Salade de tomates)	Rosette	Féié
Pavé fromager	Chipolatas aux herbes	Paupiette de saumon	
Ratatouille Semoule BIO	Frites	Tagliatelles Brocolis BIO poêlés	
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Clafoutis à la poire	

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.



Ecole Notre Dame du Sacré Cœur - Senlis

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Maternelles

	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Concombre à la grecque	Féié
Pasta party Bolognaise (égrené bio)	Filet de merlu MSC au pesto	Jambon blanc	
Tortis HVE Courgettes BIO braisées	Carottes façon Vichy Riz BIO	Purée de pommes de terre Salade verte	
Mimolette			
Fruit de saison	Compote de pomme	Beignet au chocolat	

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.



Ecole Notre Dame du Sacré Cœur - Senlis

Menu du Lundi 11 Mai au Mardi 12 Mai 2026

Maternelles

Pastèque		<i>Férié</i>	<i>Fermé</i>
Omelette fromagère	Rôti de porc local , Sauce aux herbes fraîches et ail		
Courgettes BIO braisées , Sauce tomate Semoule BIO	Petits pois au jus Carottes BIO braisées		
	Emmental		
Crème dessert au caramel	Suisse fruité		

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.



Ecole Notre Dame du Sacré Cœur - Senlis

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Maternelles

Menu à thème

Tomates mozzarella, Vinaigrette balsamique	Salade de coquillettes BIO , œuf, Emmental, dés de tomates, Vinaigrette	Salade Thai	Carottes LOCALES râpées aux oranges
Émincé de dinde, Sauce à la crème	Saucisses, sauce tomate	Tajine de poulet aux abricots	Filet de colin MSC en croûte d'herbes
Aubergines grillées, Sauce tomate au thym Blé BIO aux oignons	Purée de pommes de terre Mélange de salades, Vinaigrette gourmande	Semoule HVE au curcuma	Coquillettes BIO Courgette bio rôtie aux épices
Liégeois au chocolat	Coupe à la banane et au chocolat	Choux chantilly	Fruit de saison local

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.



Ecole Notre Dame du Sacré Cœur - Senlis

Menu du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Maternelles

Férié	Taboulé (semoule HVE)	Melon	
	Cordon bleu de dinde	Quiche au fromage feuilletée	Filet de Hoki MSC, Sauce provençale
	Haricots verts à l'étuvé Tagliatelles	Salade verte	Ratatouille Riz pilaf
			Carré de Ligueil
	Fromage blanc sucré	Coupe de fraises	Salade de fruits

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- Siègesocial:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.



Ecole Notre Dame du Sacré Cœur - Senlis

Menu du Lundi 1^{er} Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Maternelles

Concombres, Vinaigrette à la ciboulette	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Pastèque	Carotte BIO râpée à la pomme , Vinaigrette
Tortellini ricotta épinards	Escalope de dinde locale, Sauce au miel	Nuggets à la volaille, Sauce tartare	Filet de colin MSC au citron
Haricots verts BIO à l'ail	Courgettes BIO braisées Purée de pommes de terre	Riz BIO Carottes BIO braisées	Ratatouille Pommes de terre rissolées
Fruit de saison	Ile flottante et crème anglaise	Moelleux à la pomme Picarde	Pot de glace

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.



Ecole Notre Dame du Sacré Cœur - Senlis

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Maternelles

Menu à thème

Concombres et radis	Melon	Mélange de crudité	Tomates au basilic, Vinaigrette
Emincé de porc local , sauce Dijonnaise	Steak au veau, Sauce au bleu	Burger	Calamars à la romaine, Sauce provençale
Brocolis BIO poêlés Pommes de terre boulangère	Boulgour BIO Piperade	Frites	Carottes BIO façon Vichy Riz BIO
			Chanteneige
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Timbale glacée	

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.



Ecole Notre Dame du Sacré Cœur - Senlis

Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Maternelles

Œuf dur mayonnaise	Concombres, Vinaigrette	Pastèque	Salade de riz, maïs et poivrons, Vinaigrette
Escalope Viennoise, Sauce à la crème	Bolognaise au bœuf (égrené bio)	Crêpinette, Sauce provençale	Saumon façon blanquette
Frites	Pennes BIO	Purée de pommes de terre Tomates rôties	Courgettes BIO braisées Semoule BIO
Fruit BIO de saison	Pot de glace	Coupe de fraises	Fromage blanc sucré

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.



Ecole Notre Dame du Sacré Cœur - Senlis

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Maternelles

Menu à thème :

Pastèque	Concombre à la grecque	Melon	Courgettes râpées à la feta AOP , Vinaigrette
Omelette aux champignons , Sauce poivre	Sauté de dinde façon blanquette	Chipolatas aux herbes	Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP
Tortis HVE Carottes BIO braisées	Semoule BIO Courgettes braisées	Chips	Riz BIO Petits pois BIO au jus
		Fromage	
Pot de glace	Fruit de saison	Gaufre de Liège	Compote de pommes

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde10.000.000,00€-RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.



Ecole Notre Dame du Sacré Cœur - Senlis

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Maternelles

Salade de Maïs	Salade de tomate, pastèque, féta et basilic	Melon	Bonnes Vacances !!!
Ravioli gratiné à la sauce tomate	Lasagnes bolognaise	Saucisse de Francfort	
	Salade verte	Frites	
Compote de fruit	Salade de fruits	Glace	

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.

