



Midi - Ecole Notre Dame du Sacré Coeur

Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Betteraves , Vinaigrette	Soupe alphabets	Salade coleslaw à l'indienne	Salade de penne au pesto
Couscous merguez	Pilons de poulet locaux marinés	Haché au veau (Menu de Pia et Nicolas)	Filet de merlu MSC (Menu de Jean et Anna)
Semoule BIO Légumes couscous d'Hiver	Purée de pommes de terre Brocolis BIO poêlés	Frites	Riz jaune Haricots verts BIO
Fruit de saison	Nappé caramel (Menu de Ambroise et Jehanne)	Flan pâtissier	Compote de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Menus des enfants**
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 Coeur

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Carottes râpées à la vinaigrette	Potage des grands champs	Pâté de campagne	Salade de pommes de terre locale, cornichons et persil
Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Quiche au fromage	Sauté de porc à la moutarde	Colin MSC pané
Semoule BIO Ratatouille du chef	Riz BIO Salade verte	Frites	Coquillettes BIO Carottes braisées
Petit moulé			
	Fruit de saison	Gâteau façon Brownie (Menu de Eva et Max)	Yaourt local

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Menus des enfants**

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 Coeur

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

		Carnaval de Dunkerque	
Radis , Beurre	Chou blanc râpé aux noix et Emmental	Salade de Hareng à l'huile	Betteraves , Sauce fromage blanc ciboulette (Menu de Sybille et Louisa)
Saucisses de Strasbourg	Lasagnes Bolognaise (Menu de Martin et Liyona)	Waterzoi de poulet Frites	Colin MSC façon blanquette
Purée de pommes de terre Carottes façon Vichy	Salade verte		Fondue d'épinards à l'ail Riz
Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruit de saison	Gaufre de Liège (Menu de Arthus et Paul)	Suisse fruité

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Menus des enfants**

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 Coeur

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Œuf dur mayonnaise (Menu de Jeanne J et Emma)	Potage de légumes	Carottes râpées locales	Chou blanc aux pommes
Sauté de porc	Chili con carne (Menu de Léo, Arthur et Stanislas)	Boulettes au bœuf (Menu de Zita et Isabelle)	Fish and chips de colin MSC
Purée de patates douces Brocoli BIO à l'ail	Riz BIO	Spaghettis	Frites
Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Tarte à la poire	Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Menus des enfants**

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 Coeur

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Salade de perle au maïs	Crêpe au fromage (Menu de Paul et Ela-Lynn)	Radis , Vinaigrette à l'échalote	Bol de riz
Omelette fromagère	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic	Pasta party bolognaise au boeuf BIO	
Semoule BIO Carottes bio	Riz basmati façon pilaf Légumes couscous d'Hiver	Coquillettes BIO , Sauce tomate	riz bio
Fruit de saison BIO	Liégeois à la vanille	Gaufre de Liège	banane

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Menus des enfants**

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 Coeur

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

	Pâques	
Pâté de campagne , Cornichons (Menu de Eliott et Aymeric)	Salade Pascale	Feuille de chêne et mirepoix de mimolette et emmental
Escalope Viennoise	Boulettes à l'agneau Pommes noisettes	Calamars à la romaine (Menu de Faustine et Elia)
Purée de pommes de terre Brocoli BIO à l'ail	Haricots verts à l'ail Flageolets à l'ail	Riz créole
	Brie	
Riz au lait	Cakes pépité choco (Menu de Maylis et Ewan)	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Menus des enfants**

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.