

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

Lundi 5 Mai

Mardi 6 Mai

Vendredi 9 Mai

Carottes BIO râpées , Vinaigrette	 Betteraves BIO , Vinaigrette	Salade de riz IGP , maïs et ciboulette
Pasta party Bolognaise	Pilon de poulet tex mex	Nuggets au poisson
Tortis HVE	 Haricots verts BIO à l'ail	Gratin d'épinard
	 Yaourt nature	Gouda
Cocktail de fruits	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison

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

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Concombres , Vinaigrette	Oeuf mimosa
Sauté de poulet au curry	Rôti de porc , Sauce aux herbes fraîches et ail	Sauce aux 3 fromages	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
Brocolis BIO poêlés	 Pommes de terre vapeur	Coquillettes HVE	Carottes BIO braisées
	Brie	Mimolette	
 Donut	salade de fruits BIO	Fruit BIO de saison	Liégeois au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Taboulé (semoule HVE)	Repas végétarien 🌱 Radis , Beurre	Saucisson à l'ail , Cornichons	Concombres BIO , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce à la crème	Chili végétarien au soja BIO	Sauté de bœuf aux carottes , Sauce aux olives	Filet de colin MSC en croûte d'herbes
🌱 Haricots verts BIO à l'ail	🌱 Riz IGP	Ratatouille du chef	Coquillettes HVE
Tomme noire			🌱 Yaourt nature
Coupe à la banane et au chocolat	Fromage blanc à la confiture	Crumble pommes rhubarbes	Fruit BIO de saison

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





Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 26 Mai au Mardi 27 Mai 2025

Lundi 26 Mai

Mardi 27 Mai

 Betteraves BIO , Vinaigrette	Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette à la ciboulette
Pilon de poulet texane	Jambon braisé
 Frites fraîches	Petits pois au thym
Cantal AOP	
 Coupe de fraises	 Duo de crèmes desserts

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

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Coleslaw BIO	 Melon	Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes	Pastèque
Cordon bleu de dinde	Couscous aux légumes et fèves	Escalope de dinde , sauce Dijonnaise	Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille
Coquillettes HVE	Légumes couscous Semoule HVE	Écrasé de pommes de terre du chef	Brocolis BIO poêlés
	 Yaourt sucré	Camembert	
Bâtonnet de glace au chocolat	Fruit BIO de saison	Compote pommes fraises	Crêpe au sucre

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
 Radis , Beurre	 Melon	Salade de coquillettes BIO au cervelas
Poulet aux herbes de Provence	Courgettes Provençales, crumble aux amandes et parmesan AOP	Calamars à la romaine , Sauce provençale
 Frites fraîches	Semoule HVE	Carottes BIO façon Vichy
Brie		 Yaourt nature
 Coupe de fraises	Flan pâtissier du chef sans pâte , Sauce caramel	Compote de poires

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Friand au fromage	Repas végétarien Tomates BIO au basilic	 Melon	Salade de riz BIO , maïs et thon
Chipolata grillée au thym	Frittata aux poivrons et oignons	Lasagnes Bolognaise du chef	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Carottes BIO braisées	 Pommes de terre persillées	 Salade verte	Haricots verts BIO
Saint Paulin		Gouda	
Fruit BIO de saison	Ile flottante	Salade de fruits du chef	Smoothie bananes et fruits rouges

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Taboulé (semoule HVE)	 Pastèque	 Betteraves BIO , Sauce Bulgare (fromage blanc, paprika, citron, cerfeuil et ciboulette)	Tomates BIO , Vinaigrette
Colombo de poulet	Bolognaise de légumes et pois chiches	Rougail de saucisses fumées	Dos de colin MSC , Sauce dieppoise
Gratin de courgettes BIO	Tortis HVE	 Riz IGP	Carottes BIO façon Vichy
Emmental			Yaourt nature sucré LOCAL
 Coupe de fraises	Pot de glace vanille-fraise	Fromage blanc à la confiture de fraises	Tarte au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

Lundi 30 Juin	Repas végétarien Mardi 1 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Salade de pennes HVE au thon et basilic	 Carottes râpées au citron	 Melon	Toast au chèvre
Rôti de porc , Sauce barbecue	Lasagnes aux aubergines	Pizza à la bolognaise	Gratiné de la mer au colin MSC
Brocolis BIO poêlés	 Salade verte	Salade verte	Tomates à la provençale
Mimolette			 Yaourt sucré
 Pastèque	Bâtonnet de glace au chocolat	Beignet au chocolat	Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.