














Restaurant Scolaire de ST Gemme

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

	Repas Végétarien		
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
 Betteraves , Vinaigrette	 Carottes râpées , Vinaigrette	 Velouté de potiron	 Macédoine mayonnaise
Chipolatas aux herbes	 Chili sin carne pois BIO	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic	Poisson frais du moment , Sauce au citron
 Coquillettes BIO	 Riz pilaf	 Écrasé de pommes de terre du chef	 Blé aux oignons
Mimolette		 Yaourt nature BIO	
 Fruit de saison	Galette des rois frangipane	 Fruit de saison	 Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos

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.



Restaurant Scolaire de ST Gemme

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

		Repas Végétarien	
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
 Coleslaw , Vinaigrette	Salade de riz au thon	 Velouté de légumes verts	 Crêpe au fromage
Sauté de poulet forestière	Rôti de porc , Jus lié viande	Torsade de blé et pois chiches HVE , Sauce aux 3 fromages gorgonzola AOP	Pêche du moment MSC , Sauce aux herbes
 Potatoes au paprika	 Haricots beurre à l'ail	 Salade verte , Vinaigrette	 Carottes glacées
	Édam		Saint Paulin
 Yaourt aux fruits LOCAL	 Fruit de saison	 Crumble aux pommes, poires et spéculoos	 Compote de fruits

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de ST Gemme

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Repas Végétarien				
Lundi 19 Janvier		Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
 Œuf dur mayonnaise		 Radis	Rosette lyonnaise et cornichons	 Potage aux poireaux et pommes de terre
 Boulette aux lentilles vertes BIO sauce tomate		Pilon de poulet rôti mariné , Sauce tex mex	Sauté de Boeuf au curry	Beignets au poisson , Sauce tartare
 Riz pilaf		 Semoule BIO	 Purée de brocolis	 Épinards à la crème
 Crème dessert à la vanille		Tomme noire		 Yaourt nature BIO
		 Fruit de saison	 Flan à la coco	 Compote de fruits

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.



Restaurant Scolaire de ST Gemme

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Repas Végétarien				
Lundi 26 Janvier		Mardi 27 Janvier		Vendredi 30 Janvier
 Macédoine mayonnaise		 Vinaigrette , Salade de blé et maïs		 Betteraves , Vinaigrette
 Couscous végétarien		Boulettes au bœuf à l'orientale		Parmentier de colin MSC
 Semoule BIO  Légumes couscous d'Hiver		 Chou fleur gratiné		 Salade verte
Cantal AOP				 Yaourt nature BIO
 Fruit de saison		Liégeois à la vanille		 Fruit de saison

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.



Restaurant Scolaire de ST Gemme

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

		Repas Végétarien	
Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
 Potage de légumes	 Carottes râpées , Vinaigrette	 Céleri rave en rémoulade au curry	 Salade de perle au maïs , Vinaigrette
Escalope Viennoise , Sauce tomate	 Tartiflette aux pommes de terre	 Jambalaya de haricots rouges et légumes, et riz	Fricassée de colin MSC gratiné
 Brocolis	 Salade verte		 Purée de patates douces
Édam			Buchette de Chèvre
 Crêpe au sucre	 Fruit de saison	 Banane au chocolat	 Compote de fruits

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

