

ECOLE NOTRE DAME DE VALENCIENNES

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
Concombres , Sauce fromage blanc ciboulette	Carottes râpées , Vinaigrette balsamique	Potage de butternut	
Chili sin carne pois BIO	Carbonara	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC , Sauce tajine
Riz créole	Macaroni HVE	Coeur de blé Haricots verts à l'ail	Semoule HVE Légumes de couscous d'hiver
			Fromage
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Gâteau au yaourt du chef	Fromage blanc aux 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

ECOLE NOTRE DAME DE VALENCIENNES

Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Betteraves , Vinaigrette aux échalotes	Rosette lyonnaise et cornichons	Oeuf dur à la russe	
Quiche au fromage du chef	Rôti de porc , Sauce au chorizo	Sauté de bœuf , Sauce stroganoff	Dos de colin MSC , Sauce beurre blanc
Salade verte	Riz pilaf Poêlée de légumes	Pommes de terre vapeur Carottes aux oignons , Raisins secs	Pommes de terre persillées Épinards à la crème
			Fromage
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Cake au fromage blanc du chef	Coupe à la banane et au chocolat

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

ECOLE NOTRE DAME DE VALENCIENNES

Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi 10 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Oeuf dur à la mayonnaise	Macédoine à la mayonnaise	
Boulettes aux pois chiches BIO sauce tomate	Aiguillettes de poulet , Sauce forestière	Colin MSC pané , Sauce Tartare
Purée de pommes de terre Ratatouille	Torti HVE Haricots plats en persillade	Gratin dauphinois Carottes à la crème
		Fromage
Fruit de saison	Beignet aux pommes	Velouté aux 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

ECOLE NOTRE DAME DE VALENCIENNES

Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Salade de lentilles aux échalotes	Velouté de potiron	Salade piémontaise (pommes de terre)	
Lasagnes aux légumes	Chipolata aux herbes	Boulettes à l'agneau , Sauce orientale	Colin MSC pané , Sauce Tartare
Salade verte	Frites Courgettes braisées	Semoule HVE Légumes de couscous	Purée de pommes de terre Purée de brocolis
			Fromage
Compote de fruits	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison	Yaourt aromatisé

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

ECOLE NOTRE DAME DE VALENCIENNES

Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
 Salade de haricots verts	 Céleri rave sauce rémoulade	 Velouté de poireaux	
 Bolognaise de pois BIO	 Tartiflette	Sauté de dinde façon blanquette	Filet de merlu MSC , Sauce béarnaise
Penne HVE	 Salade verte	 Blé nature  Carottes à la crème	 Riz pilaf  Épinards à la crème
			Fromage
 Yaourt aux fruits	 Fruit de saison	 Salade de fruits du chef	 Clafoutis à la griotte

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

ECOLE NOTRE DAME DE VALENCIENNES

Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Crêpe aux champignons	 Macédoine de légumes	 Entrée	
 Mac'and'cheese façon raclette	Sauté de porc	Plat principal	Filet de hoki MSC , Sauce aux épices
 Poêlée de légumes	 Courgettes braisées  Gratin dauphinois		 Semoule HVE  Légumes de couscous d'hiver
			Fromage
 Fruit de saison	Liégeois à la vanille	 Dessert	 Crème dessert pralinée

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

ECOLE NOTRE DAME DE VALENCIENNES

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
 Velouté aux carottes	Saucisson à l'ail	Jambon de pays	
 Parmentier aux légumes et fromage	Saucisse de Toulouse	Riz aux courgettes et viandes hachées façon risotto	Colin MSC pané
 Salade verte	 Lentilles vertes au jus  Pommes de terre vapeur		 Pommes de terre persillées  Piperade
			Fromage
 Yaourt aux fruits	 Fruit de saison	Gâteau aux graines de pavot	Mousse au chocolat

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