COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine 27 au 30 Avril 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : PRODUITS LABELISÉS - PRODUITS BIO - PLAT VEGETARIEN - PRODUITS LOCAUX

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail Oeuf Mayonnaise Carottes râpées au citron vert	Coeur de palmier au thon Salade des îles Betteraves Bio au fromage frais	Tomate mimosa Duo de carottes céleri à l'ancienne Saucissons cornichons	Férié 1 er mai
MACEDOINE AU SURIMI	CONCOMBRE À LA GRECQUE	PATÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	
POISSON MSC PANÉ SAUCE TARTARE OU STEAK HACHÉ AU VEAU CAROTTES BIO RIZ BIO	BOLOGNAISE VEGETALE OU MAC AND CHEESE AU CHEDDAR MACARONIS BIO	FILET DE POULET SAUCE CURRY OU OMELETTE FROMAGÈRE CHOU FLEUR EN GRATIN POMMES DE TERRE VAPEUR AU PAPRIKA	
COMPOTE DE FRUIT CRÈME DESSERT LOCALE LAITAGE FRUIT DE SAISON	FLAN À LA VANILLE ABRICOT AU SIROP LAITAGE FRUIT DE SAISON	BROWNIES SALADE DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON	

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement

Collège les Louez Dieu

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 4 au 7 Mai 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : PRODUITS LABELISÉS - PRODUITS BIO - PLAT VEGETARIEN - PRODUITS LOCAUX

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Sardines à la catalane Melon Pastèque Salade composée	Concombre bulgare Pomelos au sucre Rillettes cornichons	Salade de farfalles au pesto Endives aux noix Pois chiche au curry	Férié 8 Mai
SALADE DE MAÏS ET POIVRONS ROUGES	TOAST AU FROMAGE	COLESLAW AUX RAISINS	
EMINCÉ DE POIS ET BLÉ SAUCE TOMATE AU THYM OU CORDON BLEU SAUCE TOMATE TORTIS BIO PETITS POIS AUX OIGNONS	PECHE DU MOMENT SAUCE CITRON COUSCOUS POULET MERGUEZ LEGUMES COUSCOUS SEMOULE BIO	HACHIS PARMENTIER OU PARMENTIER DE POISSON MSC SALADE VERTE EPINARDS BIO	
MOUSSE CHOCOLAT SMOOTHIE LAITAGE LOCAL FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO FROMAGE BLANC ET SPÉCULOOS LAITAGE FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT SALADE DE FRUIT FRAIS LAITAGE FRUIT DE SAISON	

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 11 au 13 Mai 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : PRODUITS LABELISÉS - PRODUITS BIO - PLAT VEGETARIEN - PRODUITS LOCAUX

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade tex mex Salade tomate mozzarella Taboulé à la menthe	Salade franc comtoise Pastèque Oeuf mimosa	Férié Ascension	FERMÉ
SALADE PÊCHE AU THON	TORTILLA GUACAMOLE		
FILET DE MERLU MSC SAUCE CREME OU SAUTÉ DE POULET SAUCE CREME RIZ BIO BROCOLIS GRATINÉS	ESCALOPE DE PORC SAUCE AUX HERBES BOULETTES AU BOEUF SAUCE TOMATE CAROTTES BIO BRAISÉES FRITES		
SALADE DE FRUITS FRAIS GLACE LAITAGE FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL FERMIER POIRE AU SIROP ET COULIS DE FRAMBOISE LAITAGE FRUIT DE SAISON		

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 18 au 22 mai 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : PRODUITS LABELISÉS - PRODUITS BIO - PLAT VEGETARIEN - PRODUITS LOCAUX

Lundi	Mardi	Jeudi Hot dog party	Vendredi
Maïs au thon piquant Carottes râpées à l'ananas Concombre et radis en duo	Céleri râpé aux pommes Salade marco polo Saucisson à l'ail salami cornichon	Assortiment de crudités en salade bar	Salade de perles marines Salade tomates olives Gaspacho
TOMATES VINAIGRETTE BASILIC	MELON JAUNE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE
BOEUF BOURGUIGNON GALETTE VEGETALE PENNES BIO HARICOTS EURRE PERSILLÉS	ROTI DE PORC SAUCE ECHALOTE OU FALAFELS SAUCE BLANCHE SEMOULE BIO LÉGUMES RATATOUILLE	HOT DOG HOT DOG FISH FRITES	FILET DE LIEU MSC SAUCE FORESTIERE BATTONET DE POISSON RIZ BIO COURGETTES SAUTÉES À L'AIL
COUPE BANANE CHOCOLAT COMPOTE DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON	MOUSSE COCO PECHE AU SIROP LAITAGE FRUIT DE SAISON	GLACE COOKIE LAITAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO ET CASSONNADE SMOOTHIE POMME BANANE LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 26 au 29 Mai 2026

Collège les Louez Dieu

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : PRODUITS LABELISÉS - PRODUITS BIO - PLAT VEGETARIEN - PRODUITS LOCAUX

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
FÉRIÉ PENTECÔTE	Macédoine de légumes mayonnaise Cervelas à l'échalote Betteraves bio à l'emmental	Salade piemontaise Courgettes râpées au citron Salade verte aux croutons	Maïs vinaigrette Taboulé oriental Carottes râpées vinaigrette
	SALADE DE LENTILLES ET LARDONS	MELON FÉTA	ROSETTE LYONNAISE ET CORNICHONS
	LASAGNE BOLOGNAISE OU LASAGNE RICOTTA ET TOMATE SALADE VERTE	OMELETTE CROUSTI FROMAGE RIZ BIO RATATOUILLE	WATERZOI DE POISSON MSC MEUNIÈRE DE POISSON MSC BROCOLIS COEUR DE BLÉ
	CRÈME DESSERT LOCALE SALADE DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS TARTE AU CHOCOLAT LAITAGE FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ LOCAL FLAN CHOCOLAT LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 1 au 5 Juin 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : PRODUITS LABELISÉS - PRODUITS BIO - PLAT VEGETARIEN - PRODUITS LOCAUX

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Mini wraps Concombre à la crème Salade d'haricots verts	Salade césar Poireaux vinaigrette Tomate mozzarella	Thon piquant en salade Duo de saucissons Carottes râpées au jus	Pomelos au sucre Émincé de salade au fromage Salade coeur de palmier moutarde à l'ancienne
SALADE D'AVOCATS	PASTÈQUE ET MELON	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE À LA GRECQUE	OEUF DUR MAYONNAISE
PASTASOTTO DE COURGETTES AU FROMAGE OU TORTELLINI À LA VIANDE SALADE VERTE	CARBONADE À LA FLAMANDE OU FILET DE HOKI MSC À LA PROVENÇALE SALADE VERTE FRITES	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AUX EPICES OU COTE DE PORC GRILLÉE SAUCE BARBECUE PURÉE DE POMMES DE TERRE EPINARDS À LA CREME	PAELLA AU POISSON OU FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE RIZ BIO LÉGUMES PAELLA
SUISSE SUCRÉ COUPE DE FRAISE ET CHANTILLY LAITAGE FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ BIO COMPOTE DE POMMES HVE LAITAGE FRUIT DE SAISON	TARTE À LA RHUBARBE CREME DESSERT LOCALE LAITAGE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC STRACCIATELA LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement

"API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"" "

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 8 au 12 Juin 2026

Collège les Louez Dieu

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : PRODUITS LABELISÉS - PRODUITS BIO - PLAT VEGETARIEN - PRODUITS LOCAUX

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade hawaienne Salade de lentilles Betteraves bio à la féta	Salade haricots verts et oeuf dur Salade de pâtes au thon Céleri rémoulade	Melon Gaspacho Salade d'agrumes	Macédoine mayonnaise Duo carottes céleri au curry Pâté de campagne cornichon
MELON	TOAST AU FROMAGE CHEDDAR KETCHUP	SALADE DE POIS CHICHES AU CHORIZO	OEUF DUR MAYONNAISE
SAUTÉ DE POULET BASQUAISE OU PECHE DU MOMENT TOMATE PROVENÇALE RIZ BIO	BOULETTE THAI OU ESCALOPE VIENNOISE POMMES VAPEUR SALADE VERTE	LASAGNES AUX LÉGUMES OU LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE	CALAMAR À LA ROMAINE OU FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC COEUR DE BLÉ BIO CAROTTES VICHY
YAOURT AROMATISÉ LOCAL COUPE DE FRAISE ET CHANTILLY LAITAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUIT BIO MOUSSE CHOCOLAT LAITAGE FRUIT DE SAISON	ENTREMETS AUX FRUITS ROUGES COMPOTE DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON	CRUMBLE À LA POMME TARTE CHOCOLAT LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement

"API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"" "

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 15 au 19 Juin 2026

Collège les Louez Dieu

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : PRODUITS LABELISÉS – PRODUITS BIO – PLAT VEGETARIEN – PRODUITS LOCAUX

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de perles Salade de haricots rouges Concombre fraicheur	Pastèque Tomate mozzarella Terrine foie cornichon	Salade de riz Salade de pommes de terre Carottes au cumin	Melon Gaspacho Salade d'agrumes
TOMATE CERISE AU CHÈVRE VINAIGRETTE	FEUILLETÉ FROMAGE	VERRINE SURIMI ET PÊCHE	SALADE DE POIS CHICHES AU CHORIZO
NORMANDIN AU VEAU AUX OIGNONS OU OMELETTE SALADE VERTE FRITES	RÔTI DE PORC FROID SALADE DE PÂTES BIO CAROTTES RÂPÉES LOCALES	PARMENTIER DE POISSON ET EPINARD OU COLIN PANÉ PURÉE GRATIN DE COURGETTE	BARBECUE
YAOURT AROMATISÉ BIO PÊCHE AU SIROP LAITAGE FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT FROMAGE BLANC COULIS DE CARAMEL LAITAGE FRUIT DE SAISON	MUFFIN AU CHOCOLAT SALADE DE FRUIT LAITAGE FRUIT DE SAISON	ENTREMETS AUX FRUITS ROUGES COMPOTE DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement

"API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"" "