

Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
 Carottes BIO râpées à la vinaigrette				
Croque monsieur au fromage Bio	Steak haché de boeuf	Jambon braisé	Haut de cuisse de Poulet rôti BBC , Sauce poulet tandoori	Calamars à la romaine , Sauce nantua
 Chiffonnade de salade verte BIO	 Frites  Brocolis	 Mitonné de légumes rôtis d'Hiver  Semoule HVE	 Pommes de terre au four  Carottes braisées	 Purée de patates douces
	Vache picon		Mimolette	
 Compote de pommes BIO du chef	 Crêpe sucrée	 Yaourt aux fruits	Brownie au chocolat	Liégeois à la vanille

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 Combourg

Menu du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
 Macédoine de légumes , Sauce mayonnaise				Crêpe au fromage
Nuggets à la volaille	 Galette de sarrasin Bio à l'emmental Bio	Sauté de poulet , Jus à l'oriental	Sauce Carbonara	Merguez
 Frite au four  Haricots verts à l'ail	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Pommes de terre persillées  Carottes braisées	 Spaghetti  Champignons en persillade	 Légumes couscous d'Hiver  Semoule HVE
	 Petits suisses nature BIO	Vache picon	Emmental râpée BIO	
Crème dessert au chocolat	 Poire BIO	Éclair au chocolat	 Fromage blanc sucré	 Salade de fruits frais

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 Combourg

Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
				 Céleri rave sauce rémoulade
Boulettes au bœuf , Sauce tomate	Aiguillettes de poulet , Sauce poivre	Steak burger au veau , Sauce ketchup	 Croque monsieur au fromage BIO	Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc
 Pommes de terre vapeur  Brocolis aux oignons	 Petits pois aux oignons  Tortis HVE	 Semoule  Haricots verts à l'ail	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Riz BIO  Fondue de poireaux à la crème
Camembert	Petit moulé		Édam BIO	
 Yaourt aux fruits	 Pomme	 Compote de pommes	 Yaourt nature BIO	 Semoule au lait

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 Combourg

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
	 Chiffonnade de salade verte BIO au mais	 Carottes râpées au citron , Vinaigrette		 Salade de pommes de terre, cornichons et persil
Steak haché de boeuf , Sauce poivre	 Riz à la carotte BIO, emmental râpée BIO, façon risotto	Chipolata grillée aux oignons	Sauce Carbonara	Colin MSC pané
 Purée de pommes de terre , Haricots verts à l'ail	 Champignons en persillade	 Semoule BIO , Brocolis	Macaronis HVE , Salade verte	 Choux fleurs en gratin , Boulgour BIO
 Yaourt à la vanille	 Suisse nature Bio	Édam	 Yaourt nature	
 Compote de poires	 Banane BIO	 Poire au chocolat	 Salade de fruits frais	 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.

Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
 Pomelos rose		Friand au fromage	 Coleslaw BIO	Saucisson à l'ail , Cornichons
 Couscous végétarien (carotte BIO)	Cordon bleu de dinde	Jambon braisé	Pasta party bolognaise au boeuf BIO	Calamars à la romaine
 Semoule BIO	 Brocolis , Pommes de terre rissolées	 Coeur de blé , Haricots beurre persillés	 Spaghetti BIO	 Épinards à la crème , Cœur de blé BIO
Yaourt BIO LOCAL aux fruits	Gouda		Emmental râpée BIO	
	 Quatre quart	Liégeois au chocolat	Crumble aux pommes BIO	 Suisse nature Bio

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 Combourg

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette		🌱 Céleri rave sauce rémoulade		
Filet de poulet , Sauce curry coco	🌱 Galette de sarrasin au fromage BIO	Escalope de porc , sauce a la moutarde à l'ancienne	Tartiflette (Reblochon AOP)	Colin MSC , Sauce beurre blanc
🌱 Frites , Haricots verts à l'ail	🌱 Chiffonnade de salade verte BIO	🌱 Brocolis , Pommes de terre rissolées	🌱 Salade verte	🌱 Riz pilaf 🌱 Riz pilaf , Brunoise de légumes
Tomme noire	🌱 Yaourt nature BIO		🌱 Yaourt nature BIO	Brie
🌱 Semoule au lait	🌱 Clafoutis aux poires BIO	Mousse au chocolat	🌱 Banane BIO	🌱 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 Combourg

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
	 Betteraves BIO , Vinaigrette	 Tomates	 Carottes râpée à la pommes , Vinaigrette	Salade de riz au thon , Cornichons
Steak burger au veau , Sauce poivre	 Croque monsieur à l'emmental râpé BIO	Lasagne à la bolognaise	Rôti de porc	Calamars à la romaine
 Carottes façon Vichy , Semoule HVE au beurre	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Salade verte	 Spaghetti , Choux-fleurs rôtis au paprika	 Haricots beurre persillés , Pommes de terre au four
Camembert		Brie	Gouda	
Mousse au chocolat	 Ile flottante et crème anglaise	 Banane BIO	Éclair au chocolat	Liégeois à la vanille

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 Combourg

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
Pâté de campagne	 Céleri rave râpé sauce cocktail	Avocat au surimi MSC	
Sauté de bœuf façon grand mère	Galette saucisse bretonne	Nuggets à la volaille , Sauce ketchup	Colin MSC , Sauce beurre blanc lait de coco
 Riz , Carottes BIO braisées	 Salade verte	 Haricots verts aux oignons	 Petits pois aux oignons , Boulgour BIO
		 Yaourt nature	Gouda
 Fromage blanc BIO	 Compote de pommes du chef	Crumble aux pommes BIO	Nid de Pâques 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.

Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
 Mousse de foie , Navette	Samoussas aux légumes	 Betteraves à l'échalote , Vinaigrette		 Toast gratiné à l'Emmental
Sauté de dinde BBC au jus	Rougail de saucisses fumées	 Lasagne végétarienne	Bolognaise	Colin MSC , Sauce beurre blanc
Carottes BIO braisées , Quinoa BIO au beurre	 Riz créole	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Spaghetti	 Épinards à la crème , Semoule HVE au beurre
 Yaourt nature		Camembert BIO	Édam	
	 Yaourt aux fruits	 Pomme BIO	 Tarte à la poire	Crème dessert 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.

Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette , Emmental cubes , Pomme	 Carottes BIO râpées à la vinaigrette		 Salade de blé et maïs	 Concombres , Vinaigrette
Sauté de porc à la provençale	 Galette de sarrasin au fromage BIO	Merguez , Chipolatas nature	Aiguillettes de poulet , Sauce poivre	Colin MSC meunière
 Piperade , Céréale gourmand	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Coquillettes HVE , Carottes vapeur	 Salsifis à l'étuvé , Pommes de terre persillées	 Haricots verts à l'ail , Boulgour BIO
	Emmental râpée BIO	 Suisse nature Bio	Comté AOP	
 Ananas Bio	 Crêpe au sucre	 Pomme	 Ile flotante	 Suisse fruité

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 Combourg

Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril
		Radis , Beurre	 Salade de tomates aux dés de brebis , Vinaigrette
Steak haché BIO de bœuf , Sauce poivre	 Croque monsieur végétarien tomate, mozzarella	Colin MSC pané	Lasagne à la bolognaise
 Purée de carottes BIO , Pommes de terre BIO vapeur	 Salade verte	 Haricots beurre persillés , Pommes de terre rôties au thym	 Salade verte
 Yaourt nature BIO	 Suisse fruité	Édam	Brie BIO
 Banane BIO	Crème dessert au chocolat	 Compote de pommes et bananes	 Beignet aux pommes

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.