

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 maïs	● 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	● Île 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	● Ille 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.