

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE RECQUIGNIES

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre

Mardi 2 Septembre

Jeudi 4 Septembre

Vendredi 5 Septembre

 Betteraves , Vinaigrette à la ciboulette	 Concombres , Vinaigrette aux échalotes	 Céleri rave sauce rémoulade	 Macédoine de légumes , Sauce mayonnaise
Cheeseburger	Carbonara	 Chili sin carne	Chipolatas aux herbes
 Frites fraîches  Salade verte	 Macaronis HVE  Carottes braisées	 Riz créole	 Purée de pommes de terre  Tomates rôties
		Mimolette	
 Crème dessert vanille	 Compote de pommes		 Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits 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.



Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE REQUIGNIES

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre

Mardi 9 Septembre

Jeudi 11 Septembre

Vendredi 12 Septembre

Pâté de campagne	 Carottes râpées à la vinaigrette	 Pastèque	Crêpe au fromage
Aiguillettes de poulet au chorizo	Sauté de bœuf BBC au paprika	 Sauce aux 3 fromages	Waterzooi de merlu MSC
 Pomme de terre au paprika  Piperade	 Riz pilaf  Haricots beurre persillés	 Tortis HVE  Brocolis aux oignons	 Purée de pommes de terre  Petits pois au jus
		Saint Paulin	
 Fruit de saison	 ile flottante		 Fromage blanc nature

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE REQUIGNIES

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre

Mardi 16 Septembre

Jeudi 18 Septembre

Vendredi 19 Septembre

 Salade de riz, maïs et poivrons	 Gaspacho de tomates au basilic	Œuf dur mayonnaise , Vinaigrette	 Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Omelette	Hot Dog	Émincé de boeuf (boeuf, oignon, carottes)	Colin MSC façon carbonara
 Boulgour  Piperade	 Frites fraîches  Mélange de salades	 Riz créole  Carottes aux oignons jaunes	 Coquillettes HVE  Courgettes braisées
 Crème dessert vanille	 Coupe à la banane et au chocolat	 Fruit de saison	 Crème dessert au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE REQUIGNIES

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Repas à thème : Les Flandres

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
 Carottes râpées à la vinaigrette	 Betteraves , Vinaigrette	 Pastèque	 Chiffonnade de salade verte et croûtons
Filet de merlu MSC	Pavé fromager	Carbonnade Flamande (boeuf)	Saucisse fumée
 Pommes de terre vapeur  Petits pois au jus	 Tortis HVE  Ratatouille	 Frites fraîches  Carottes au cumin	 Haricots blancs à la tomate
Liégeois au chocolat	 Salade de fruits	 Cookie	 Crème dessert vanille

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE REQUIGNIES

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Animation : La Grèce ☀️

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
 Betteraves BIO	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil	 Céleri rave aux pommes , Vinaigrette	 Salade grecque à la feta AOP
Colin MSC meunière , Sauce béarnaise	Aiguillettes de poulet , Sauce au Maroilles	 Sauce aux 3 fromages	Kebab
 Riz pilaf  Carottes aux oignons	 Pommes de terre boulangère  Fondue d'épinards à l'ail	 Coquillettes HVE	 Frites fraîches  Salade verte , Vinaigrette
	Mimolette		
 Fruit de saison		 Bâtonnet de glace au chocolat	 Yaourt Grec nature

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE RECQUIGNIES

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre

Mardi 7 Octobre

Jeudi 9 Octobre

Vendredi 10 Octobre

 Concombres , Vinaigrette aux olives vertes	 Carottes râpées à la vinaigrette	 Salade de haricots verts à l'échalote	 Salade de tomates et maïs
Filet de hoki MSC , Sauce bonne femme	Boulettes de porc local	Steak haché	Omelette fromagère
 Pommes de terre vapeur  Courgettes braisées	 Riz créole  Fondue de poireaux	 Frites fraîches  Brunoise de légumes	 Pâtes papillons HVE  Brocolis
 Compote de pommes VER du chef	Roulé à la confiture de fraises	 Brownie au chocolat	 Ananas au sirop

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE REQUIGNIES

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Repas à thème : L'Orient ☀️

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Crêpe au fromage	 Betteraves à l'échalote , Vinaigrette	 Velouté de potiron	 Salade verte maïs croûtons , Vinaigrette
Couscous au poulet	Pavé fromager	Colin MSC façon blanquette	Saucisses de Strasbourg
 Semoule  Légumes couscous	 Penne HVE  Endives à la cassonade	 Pomme de terre au paprika  Brocolis aux oignons	 Frites  Fondue de poireaux à la crème
 Fruit de saison	 Poire fondante rôtie aux spéculoos	Fromage	 Crème dessert au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.