

RS Arvert


Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

Mardi 1 Septembre

Mercredi 2 Septembre

Jeudi 3 Septembre

Vendredi 4 Septembre

 Melon	 Taboulé à la semoule BIO	 Concombres BIO	 Tomates BIO au basilic
Bolognaise au boeuf	Rôti de porc BBC au miel et à la moutarde	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Tajine de poisson
 Pennes BIO	 Haricots verts BIO à l'ail	 Frites  Chiffonnade de salade verte BIO	 Semoule BIO  Légumes tajine
Emmental	 Yaourt aux fruits	Mimolette	 Suisse sucré
 Pot de glace	 Fruit de saison BIO	 Tarte aux abricots et amandes	 Fruit de saison 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.

RS Arvert

Menu du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Rosette lyonnaise et cornichons	 Carottes râpées BIO	 Concombres BIO	 Pastèque	 Salade de pépinettes BIO à la mimolette
Rougail de poulet	Sauté de porc BBC à la provençale	Cordon bleu du chef	 Pizza à la tomate et mozzarella	Colombo de colin MSC
 Pennes BIO	 Piperade  Pommes de terre rôties au thym	 Jardinière de légumes	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Poêlée de courgettes et d'aubergines  Cœur de blé BIO
Gouda	 Yaourt BIO aux fruits	Camembert	 Fromage blanc sucré	Fromage
 Fruit de saison BIO	 Riz au lait	Cookies au chocolat blanc et framboise	 Bâtonnet de glace au chocolat	 Fruit de saison 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.

RS Arvert

Menu du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
 Melon	Friand au fromage	 Macédoine de légumes	 Tomates BIO	 Haricots beurre au persil , Vinaigrette balsamique
 Nuggets végétariens	Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes	Jambon braisé	Chipolatas aux herbes	 Lasagnes au saumon et aux épinards
 Boulgour BIO  Brocolis BIO gratinés	 Ratatouille du chef  Riz BIO	 Pommes de terre grenailles LOCALES à l ail	 Lentilles vertes BIO	 Chiffonnade de salade verte BIO
Camembert	Mimolette	Bûchette au lait mélange	Tomme grise	 Yaourt aux fruits
 Fruit de saison BIO	 Ile flottante	 Bâtonnet de glace au chocolat	 Compote de pommes BIO du chef	 Éclair 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.

RS Arvert

Menu du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
 Salade de coquillettes BIO sauce cocktail	 Melon	 Concombres BIO	 Carottes râpées BIO	Rillettes
Saucisse de Toulouse	Tajine de poulet aux abricots	Émincé de dinde , Sauce à la crème	 Cordon bleu végétarien	Brandade de colin MSC
 Petits pois aux oignons  Riz BIO	 Légumes tajine  Semoule BIO	 Cœur de blé BIO	 Macaronis BIO	 Chiffonnade de salade verte BIO
Cantal AOP	Tomme blanche	 Yaourt aux fruits	Emmental	 Suisse sucré
 Fruit de saison BIO	 Glace à l'eau	 Pain perdu caramélisé du Chef	 Gâteau à la compote de pommes et cannelle	 Fruit de saison 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.

RS Arvert

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
 Concombres BIO	 Salade de lentilles BIO	Rillettes , Cornichons	 Salade de riz BIO mais et poivrons	 Tomates BIO
Sauté de porc , Sauce curry coco	Normandin au veau	Bolognaise au boeuf	Quiche fromagère aux oeufs BIO	Gratiné de la mer au colin MSC
 Flageolets à l'ail  Carottes aux oignons	 Ratatouille du chef  Frites	 Macaronis BIO	 Haricots verts BIO  Boulgour BIO	 Écrasé de pommes de terre du chef  Gratin de choux fleurs
 Yaourt à la vanille	Mimolette	Tomme blanche	 Fromage blanc aromatisé	Bûchette au lait mélange
 Fruit de saison BIO	 Compote de pommes et vanille du chef	 Donut sucré	Cookies au chocolat blanc et framboise	 Bâtonnet de glace 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.

RS Arvert

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre

Mardi 6 Octobre

Mercredi 7
Octobre

Jeudi 8 Octobre

Vendredi 9
Octobre

 Taboulé à la semoule BIO	 Concombres BIO	 Betteraves BIO au maïs	 Salade espagnole	Saucisson à l'ail
Chipolatas	 Bruschetta à la tomate, à la mozzarella et au basilic	Cordon bleu du chef	Bœuf à la tomate	Colin MSC meunière
 Haricots beurre persillés  Blé nature	 Salade verte , Vinaigrette balsamique	 Pommes de terre rôties au thym	 Brunoise de légumes  Écrasé de pommes de terre du chef	 Pommes de terre sautées
Emmental	Camembert	Brie	 Yaourt sucré	Tomme noire
 Fruit de saison BIO	 Yaourt aux fruits	 Liégeois à la vanille du chef	Brownie au chocolat	 Fruit de saison 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.

RS Arvert

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
 Cœuf dur mayonnaise	 Betteraves BIO	 Macédoine de légumes	 Salade coleslaw à l'indienne	Salami
 Bolognaise végétale	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic	Hachis Parmentier du chef	Boulettes à l'agneau, Sauce tomate et cornichon	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth
 Farfalles HVE	 Purée de potimarron	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Semoule BIO  Légumes couscous d'Hiver	 Riz BIO
 Fromage blanc nature	Saint Paulin	Gouda	 Yaourt aux fruits	Camembert
 Fruit de saison BIO	Liégeois à la vanille	 Compote de pommes BIO aux biscuits secs	 Cake aux fruits confits	 Fruit de saison 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.