

Ensemble scolaire Jean XXIII

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

	Repas végétarien		Épiphanie	
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Friand au fromage Endives aux noix , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Entrée	Salade de lentilles aux échalotes Velouté de potiron Coleslaw	Salade de riz BIO mais et poivrons Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette Macédoine mayonnaise
Cordon bleu de dinde Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Chili sin carne pois BIO Pavé fromager , Sauce tahini au fromage blanc	Plat principal	Sauté de porc à la moutarde Gratiné de la mer au colin MSC	Paupiette de saumon , Sauce au citron Bœuf BBC à la provençale , Bœuf BBC à la provençale
Petits pois aux oignons , Petits pois aux oignons Coquillettes HVE	Riz pilaf Haricots verts à l'ail		Écrasé de pommes de terre du chef , Écrasé de pommes de terre du chef Gratin de choux fleurs	Fondue de poireaux à la crème Semoule BIO
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de saison Poire au caramel Yaourt nature BIO	Compote de fruits , Compote de fruits Fruit de saison Far breton	Dessert	Galette des rois frangipane Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Liégeois à la vanille Crème vanille et Oréo , Crème vanille et Oréo

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

			Repas végétarien	
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
 Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï  Salade de haricots rouges aux oignons Salade de riz au thon	Saucisson à l'ail , Cornichons  Betteraves , Vinaigrette  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	 Entrée	 Velouté de légumes verts  Pizza tomate mozzarella et Emmental  Radis noir râpé sauce rémoulade	Céleri rave râpé , Vinaigrette  Champignons à la grecque , Quartier de citron  Crêpe au fromage
Sauté de poulet forestière Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote	 Flan aux légumes de saison et fromage Sauté de porc , Jus lié viande	Plat principal	 Nuggets végétariens Boulettes aux lentilles vertes BIO , Sauce tomate , Oignons rôtis	Marmite de colin MSC aux petits légumes Saucissons en croûtes , Sauce aux oignons rouges
 Potatoes au paprika  Céleri braisé	 Petits pois au jus  Boulgour BIO , Sauce tomate		 Coquillettes BIO  Potimarron rôti	 Carottes glacées  Semoule BIO
 Laitage	 Laitage	 Laitage	 Laitage	 Laitage
 Yaourt aux fruits LOCAL  Fruit de saison  Flan nappé au caramel	 Fruit de saison  Ile flottante du chef  Fromage blanc au spéculoos	 Dessert	Tartelette bourdaloue du chef  Fruit de saison , Fruit de saison  Poire , Poire	 Fruit de saison  Crème dessert praliné  Salade de fruits du chef

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Repas végétarien				
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette  Houmous du chef et ses croutons  Betteraves , Vinaigrette	 Céleri rave sauce rémoulade  Wrap au jambon et oignons rouges  Potage Parmentier	 Entrée	Rosette lyonnaise et cornichons  Potage de lentilles corail , Potage de lentilles corail  Salade de thon au maïs	 Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette  Potage de légumes  Carottes râpées , Vinaigrette
Pavé fromager  Flan aux légumes à la méridionale	Chipolatas aux herbes Colin MSC façon blanquette	Plat principal	Sauté de Boeuf au curry Filet de lieu MSC , Sauce citron	Beignets au poisson Sauce Carbonara
 Riz pilaf  Petits pois au jus	 Coquillettes HVE  Haricots verts à l'ail		 Semoule HVE  Carottes au cumin	 Épinards à la crème Penne HVE
 Laitage	 Laitage	 Laitage	 Laitage	 Laitage
 Crème dessert à la vanille  Fruit de saison  Tarte au citron	 Fruit de saison  Compote de pommes VER du chef  Crème anglaise du chef	 Dessert	 Clafoutis aux poires  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison  Banane à la crème anglaise  Crème dessert au caramel

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Repas végétarien				
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Macédoine mayonnaise Pamplemousse Salami , Cornichons	Carottes râpées à la vinaigrette Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade de blé et maïs , Vinaigrette	Entrée	Velouté de butternut Endives aux noix , Vinaigrette Coleslaw BIO , Coleslaw BIO	Saucisson à l'ail , Cornichons Salade de lentilles , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette
Boulettes au bœuf , Sauce orientale Filet de colin MSC , Sauce curry	Pavé fromager Flan aux légumes de saison et fromage	Plat principal	Sauté de poulet aux olives Parmentier de colin MSC	Calamars à la romaine Poisson frais du moment
Semoule HVE Gratin d'épinard	Tortis HVE Chou fleur gratiné		Purée de pommes de terre Carottes braisées	Brocolis BIO gratinés Coquillettes HVE
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de saison Flan nappé au caramel Compote de pommes et bananes	Liégeois à la vanille Fruit de saison Éclair au chocolat	Dessert	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Fromage blanc au miel	Fruit de saison Suisse fruité Crème dessert praliné

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Repas végétarien et Chandeleur				
Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
- Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge - Céleri rave râpé, Vinaigrette aux épices - Velouté de potiron	- Carottes râpées, Vinaigrette - Salade de mâche, Vinaigrette - Haricots rouges façon houmous sur toast, Haricots rouges façon houmous et ses croûtons	Entrée	- Potage de légumes - Salade de haricots verts - Taboulé (semoule HVE)	- Salade de pois chiches, Vinaigrette - Friand au fromage - Coleslaw purple
- Falafels, Sauce tomate - Œufs durs gratinés béchamel	- Tartiflette aux pommes de terre - Filet de merlu MSC, Sauce estragon	Plat principal	- Bœuf façon bourguignon - Filet de colin MSC, Sauce nantua	- Fricassée de colin MSC gratiné - Mousse de foie
- Riz basmati façon pilaf - Brocolis à l'ail	- Salade verte, Vinaigrette - Pommes de terre vapeur		- Frites - Petits pois aux oignons	- Fondue de poireaux à la crème - Purée de patates douces
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
- Crêpe au sucre - Fruit de saison - Flan nappé au caramel	- Fruit de saison - Crème dessert au caramel - Compote de pommes et vanille du chef	Dessert	- Cake marbré au chocolat du chef - Fruit de saison - Yaourt aromatisé	- Fruit de saison - Coupe banane caramel - Fromage blanc à la confiture de fraises

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

			Repas végétarien	
Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
 Potage de légumes  Salade de lentilles aux échalotes  Salade de mâche , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons Salade de perles de pâtes au surimi MSC  Effiloché d'endives , Vinaigrette	 Entrée	 Salade de perle au maïs  Carottes râpées au maïs , Vinaigrette  Salade de pommes de terre, cornichons et persil	Salade fromagère , Vinaigrette  Poireaux rôtis façon gribiche  Pizza à la tomate et mozzarella
Chipolatas aux herbes Filet de colin MSC , Sauce dijonnaise	Escalope de dinde , Sauce rougail Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	Plat principal	Quiche au fromage du chef  Bolognaise de lentilles vertes	 Gratin de pommes de terre au saumon Rôti de porc au miel et à la moutarde
 Pommes de terre au four  Carottes façon Vichy	 Semoule HVE  Choux-fleurs rôtis au paprika		 Haricots verts sautés  Tortis HVE	 Poêlée de légumes d'Hiver  Pommes de terre vapeur
 Laitage	 Laitage	 Laitage	 Laitage	 Laitage
 Fruit de saison Liégeois à la vanille  Cocktail de fruits	Crème du chef au chocolat et aux framboises  Fruit de saison  Yaourt nature BIO	 Fruit de saison  Fromage blanc à la cassonade  Crème dessert praliné	Beignet au chocolat  Fruit de saison  Flan nappé au caramel	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison  Yaourt aromatisé

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Repas végétarien	Mardi gras			
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
- Salade verte , Vinaigrette - Crêpe au fromage - Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	- Carottes râpées à la vinaigrette - Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette - Céleri rave râpé , Vinaigrette	Entrée	- Potage de légumes - Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette - Cornichons , Pâté de campagne	Entrée
- Boulettes de blé façon thai , Sauce aigre douce - Tortilla aux pommes de terre	- Sauté de bœuf à la moutarde - Filet de lieu MSC , Sauce échalotes au vin blanc	Plat principal	- Steak burger au veau - Encornets à l'espagnole	Plat principal
- Pommes de terre rôties au thym - Embeurrée de choux frisés	- Haricots beurre persillés - Penne HVE		- Potatoes au paprika - Carottes braisées	
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
- Fruit de saison - Poires au sirop , Sauce au chocolat - Yaourt aromatisé LOCAL	- Beignet nature du chef - Fruit de saison - Beignet au chocolat	Dessert	- Salade de fruits du chef - Gâteau au citron - Fruit de saison	Dessert

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII - Maternelle

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

	Repas végétarien	Épiphanie	
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Friand au fromage	 Carottes râpées , Vinaigrette	 Salade de lentilles aux échalotes	 Salade de riz, maïs et ciboulette
Cordon bleu de dinde	 Chili sin carne pois BIO	Sauté de porc à la moutarde	Paupiette de saumon , Sauce au citron
 Petits pois aux oignons  Coquillettes HVE	 Riz pilaf  Haricots verts à l'ail	 Gratin de choux fleurs  Écrasé de pommes de terre du chef	 Semoule BIO  Fondue de poireaux à la crème
 Laitage	 Laitage	 Laitage	 Laitage
 Fruit de saison	 Compote de fruits	Galette des rois frangipane	 Fruit de saison

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII - Maternelle

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
 Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï	Saucisson à l'ail , Cornichons	 Pizza tomate mozzarella et Emmental	Céleri rave râpé , Vinaigrette
Sauté de poulet forestière	 Flan aux légumes de saison et fromage	 Nuggets végétariens	Marmite de colin MSC aux petits légumes
 Potatoes au paprika  Céleri braisé	 Petits pois au jus  Boulgour BIO , Sauce tomate	 Coquillettes BIO  Potimarron rôti	 Carottes glacées  Semoule BIO
 Laitage	 Laitage	 Laitage	 Laitage
 Yaourt aux fruits LOCAL	 Fruit de saison	Tartelette bourdaloue du chef	 Fruit de saison

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII - Maternelle

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Repas végétarien			
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	 Céleri rave sauce rémoulade	Rosette lyonnaise et cornichons	 Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges
Pavé fromager	Chipolatas aux herbes	Sauté de Boeuf au curry	Beignets au poisson
 Riz pilaf	 Coquillettes HVE	 Carottes au cumin	 Épinards à la crème
 Petits pois au jus	 Haricots verts à l'ail	 Semoule HVE	 Penne HVE
 Laitage	 Laitage	 Laitage	 Laitage
 Crème dessert à la vanille	 Fruit de saison	 Clafoutis aux poires	 Fruit de saison

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII - Maternelle

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

	Repas végétarien		
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
 Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées à la vinaigrette	 Endives aux noix , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons
Boulettes au bœuf , Sauce orientale	Pavé fromager	Sauté de poulet aux olives	Calamars à la romaine
 Semoule HVE	 Chou fleur gratiné	 Carottes braisées	 Brocolis BIO gratinés
 Gratin d'épinard	 Tortis HVE	 Purée de pommes de terre	 Coquillettes HVE
 Laitage	 Laitage	 Laitage	 Laitage
 Fruit de saison	Liégeois à la vanille	 Gâteau au yaourt du chef	 Fruit de saison

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII - Maternelle

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Repas végétarien et Chadeleur				
Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février	
🌱 Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	🌱 Carottes râpées , Vinaigrette	🌱 Salade de haricots verts	🌱 Salade de pois chiches , Vinaigrette	
🌱 Falafels , Sauce tomate	🌱 Tartiflette aux pommes de terre	Bœuf façon bourguignon	Fricassée de colin MSC gratiné	
🌱 Riz basmati façon pilaf 🌱 Brocolis à l'ail	🌱 Salade verte , Vinaigrette	🌱 Frites 🌱 Petits pois aux oignons	🌱 Purée de patates douces 🌱 Fondue de poireaux à la crème	
🌱 Laitage	🌱 Laitage	🌱 Laitage	🌱 Laitage	
🌱 Crêpe au sucre	🌱 Fruit de saison	Cake marbré au chocolat du chef	🌱 Fruit de saison	

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII - Maternelle

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

		Repas végétarien	
Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
 Salade de mâche , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons	 Salade de perle au maïs , Vinaigrette	Salade fromagère , Vinaigrette
Chipolatas aux herbes	Escalope de dinde , Sauce rougail	Quiche au fromage du chef	 Gratin de pommes de terre au saumon
 Pommes de terre au four  Carottes façon Vichy	 Choux-fleurs rôtis au paprika  Semoule HVE	 Haricots verts sautés  Tortis HVE	 Poêlée de légumes d'Hiver  Pommes de terre vapeur
 Laitage	 Laitage	 Laitage	 Laitage
 Fruit de saison	Crème du chef au chocolat et aux framboises	Beignet au chocolat	 Salade de fruits du chef

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.

Ensemble scolaire Jean XXIII - Maternelle

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Repas végétarien	Mardi gras		
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
 Salade verte , Vinaigrette	 Carottes râpées à la vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons	 Entrée
Boulettes de blé façon thai , Sauce aigre douce	Sauté de bœuf à la moutarde	Steak burger au veau	Plat principal
 Pommes de terre rôties au thym  Embeurrée de choux frisés	 Haricots beurre persillés Penne HVE	 Potatoes au paprika  Carottes braisées	 Fondue de poireaux
 Laitage	 Laitage	 Laitage	 Laitage
 Fruit de saison	 Beignet nature du chef	 Salade de fruits du chef	 Dessert

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.