

Notre dame des oiseaux Maternelle

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

	Repas Indien		Repas végétarien
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
 Salade de pommes de terre aux herbes	Samoussas aux légumes	 Velouté aux choux-fleurs	 Céleri rave sauce rémoulade
Couscous de la mer	Butter chicken	Jambon blanc	Sauce aux 3 fromages
 Semoule HVE	 Petits légumes à la crème	 Frites	 Coquillettes HVE
Fromage	 Laitage	Fromage	 Laitage
 Fruits de saison	 Lassi à la mangue (CHICHERY)	 Fruit de saison	 Mousse au citron

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.



Notre dame des oiseaux Maternelle

Lundi 9 Mars

Recettes	Ingrédients	Allergènes
Entrées		
Salade de pommes de terre aux herbes	Ciboulette, Coriandre fraîche, Eau de ville, Échalion, Huile, Moutarde, Persil plat, Poivre gris, Pomme de terre, Sel fin, Vinaigre blanc	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Moutarde
Plat principal		
Couscous de la mer	Ail, Carotte, Colin d'Alaska, Courgette, Crevette/Gambas, Eau de ville, Huile, Margarine, Mélanges d'épices, Moule, Navet, Oignon, Pois chiche, Poivre blanc, Poivron vert, Sel fin, Thym, Tomate	Crustacés et produits à base de crustacés, Mollusques et produits à base de mollusques, Poissons et produits à base de poissons
Accompagnement		
Semoule HVE	Eau de ville, Huile, Poivre blanc, Sel fin, Semoule de blé	Céréales contenant du gluten
Fromage		
Fromage	Brie	Lait et produits à base de lait
Dessert		
Fruits de saison	Banane, Orange, Poire, Pomme bicolore	

Notre dame des oiseaux Maternelle

Mardi 10 Mars

Recettes	Ingrédients	Allergènes
Entrées		
Samoussas aux légumes	Samoussa	Céréales contenant du gluten, Soja et produits en contenant
Plat principal		
Butter chicken	Ail, Beurre doux, Concentré de fruit, Coriandre fraîche, Crème fraîche, Cumin, Curcuma, Garam Masala, Gingembre, Huile, Noix de cajou, Oignon, Paprika, Piment doux, Poivre gris, Sauté de poulet, Sel fin, Tomate, Yaourt nature	Fruits à coques, Lait et produits à base de lait
Accompagnement		
Petits légumes à la crème	Ail, Crème fraîche, Julienne de légumes, Margarine, Poivre blanc, Sel fin, Thym	Céleri et produits à base de céleri, Lait et produits à base de lait
Fromage		
Laitage	Yaourt aromatisé, Yaourt nature sucré	Lait et produits à base de lait
Dessert		
Lassi à la mangue (CHICHERY)	Arôme, Cannelle, Lait de vache, Mangue, Sucre semoule, Yaourt nature	Lait et produits à base de lait

Notre dame des oiseaux Maternelle

Jeudi 12 Mars

Recettes	Ingrédients	Allergènes
Entrées		
Velouté aux choux-fleurs	Ail, Chou fleur, Crème fraîche, Eau de ville, Margarine, Oignon, Poivre gris, Pomme de terre, Sel fin	Lait et produits à base de lait
Plat principal		
Jambon blanc	Jambon blanc	
Accompagnement		
Frites	Frites, Sel fin	
Fromage		
Fromage	Brie	Lait et produits à base de lait
Dessert		
Fruit de saison	Banane, Clémentine, Kiwi	

Notre dame des oiseaux Maternelle

Vendredi 13 Mars

Recettes	Ingrédients	Allergènes
Entrées		
Céleri rave sauce rémoulade	Céleri, Jus de fruits, Mayonnaise, Moutarde, Persil plat, Poivre blanc, Sel fin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Céleri et produits à base de céleri, Moutarde, Oeufs et produits à base d'oeufs
Plat principal		
Sauce aux 3 fromages	Bleu, Chèvre, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Mozzarella, Muscade, Poivre noir, Sel fin	Céréales contenant du gluten, Lait et produits à base de lait
Accompagnement		
Coquillettes HVE	Coquillettes, Eau de ville, Huile, Poivre gris, Sel fin	Céréales contenant du gluten
Fromage		
Laitage	Yaourt aromatisé, Yaourt nature sucré	Lait et produits à base de lait
Dessert		
Mousse au citron	Mousse sucrée	Lait et produits à base de lait