

Notre dame des oiseaux Self

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
Feuilletés saucisses façon hot dog  Salade de pommes de terre aux herbes	Samoussas aux légumes  Salade coleslaw à l'indienne	 Velouté aux choux-fleurs  Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange	 Céleri rave sauce rémoulade  Taboulé d'Hiver (semoule HVE)
Couscous de la mer Boulettes au veau	Butter chicken Bouchée de la mer au colin MSC	Jambon blanc Fish and chips de colin MSC	Sauce aux 3 fromages  Falafels du chef sauce blanche
 Semoule HVE  Légumes couscous printanier	 Petits légumes à la crème  Riz Madras	 Frites  Salade verte	 Coquillettes HVE  Petits pois aux oignons
Assortiments de fromages	 Laitage	Assortiments de fromages	 Laitage
 Fruits de saison  Yaourt aux fruits  Flan nappé au caramel	 Lassi à la mangue (CHICHERY)  Fruits de saison Liégeois à la vanille	 Crème aux œufs du chef  Fruits de saison  Cocktail de fruits	 Compote de pommes et cannelle  Fruits 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 Self

Lundi 9 Mars



Recettes	Ingrédients	Allergènes
Entrées		
Feuilletés saucisses façon hot dog	Ketchup, Moutarde, Oeuf liquide entier, Pâte feuilletée, Saucisse de Strasbourg	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Céréales contenant du gluten, Moutarde, Oeufs et produits à base d'oeufs
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
Boulettes au veau	Boulette au veau, Herbes de provence, Huile	Céréales contenant du gluten, Soja et produits en contenant
Accompagnement		
Semoule HVE	Eau de ville, Huile, Poivre blanc, Sel fin, Semoule de blé	Céréales contenant du gluten
Légumes couscous printanier	Ail, Carotte, Coriandre fraîche, Eau de ville, Margarine, Navet, Oignon, Patate douce, Poireau, Pois chiche, Poivre gris, Raz El Hanout, Sel fin, Tomate	
Fromage		

Assortiments de fromages	Brie, Comté, Mimolette, Saint Nectaire	Lait et produits à base de lait
Dessert		
Fruits de saison	Banane, Orange, Poire, Pomme bicolore	
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait et produits à base de lait
Flan nappé au caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait et produits à base de lait

Notre dame des oiseaux Self

Mardi 10 Mars

Recettes	Ingrédients	Allergènes
Entrées		
Samoussas aux légumes	Samoussa	Céréales contenant du gluten, Soja et produits en contenant
Salade coleslaw à l'indienne	Carotte, Chou blanc, Concentré de fruit, Curry, Échalion, Fromage blanc, Mayonnaise, Persil plat, Piment fort, Poivre noir, Raisin, Sel fin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lait et produits à base de lait, Moutarde, Oeufs et produits à base d'oeufs
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
Bouchée de la mer au colin MSC	Ail, Bouchée ronde, Colin d'Alaska, Crevette/Gambas, Échalote, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Margarine, Moule, Muscade, Persil plat, Poivre noir, Sel fin	Crustacés et produits à base de crustacés, Céréales contenant du gluten, Lait et produits à base de lait, Mollusques et produits à base de mollusques, Poissons et produits à base de poissons
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
Riz Madras	Amande, Ananas, Curry, Eau de ville, Huile, Laurier, Oignon, Poivre gris, Raisin, Riz long, Sel fin, Thym	Fruits à coques
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
Fruits de saison	Banane, Orange, Poire, Pomme bicolore	
Liégeois à la vanille	Liégeois	Lait et produits à base de lait

Notre dame des oiseaux Self

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
Carottes cuites	Carotte, Huile, Poivre noir, Sel fin	
Vinaigrette à l'orange	Eau de ville, Huile, Jus d'oranges, Moutarde, Poivre blanc, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Moutarde
Plat principal		
Jambon blanc	Jambon blanc	
Fish and chips de colin MSC	Bière sans alcool, Farine de blé, Féculé de maïs, Lieu noir, Oeuf liquide entier, Poivre noir, Sel fin	Céréales contenant du gluten, Oeufs et produits à base d'oeufs, Poissons et produits à base de poissons
Accompagnement		
Frites	Frites, Sel fin	
Salade verte	Salade batavia	
Fromage		
Assortiments de fromages	Brie, Comté, Mimolette, Saint Nectaire	Lait et produits à base de lait
Dessert		

Crème aux œufs du chef	Arôme, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Lait et produits à base de lait, Oeufs et produits à base d'oeufs
Fruits de saison	Banane, Orange, Poire, Pomme bicolore	
Cocktail de fruits	Salade de fruits	

Notre dame des oiseaux Self

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
Taboulé d'Hiver (semoule HVE)	Clémentine, Eau de ville, Huile, Jus de fruits, Menthe, Oignon rouge, Persil plat, Poivre gris, Raisin, Sel fin, Semoule de blé	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Céréales contenant du gluten
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
Falafels du chef sauce blanche	Ail, Carotte, Chou blanc, Citron, Coriandre fraîche, Cumin, Eau de ville, Oignon, Oseille, Persil plat, Petit pois, Piment fort, Pois chiche, Salade roquette, Sel fin, Sésame, Tabasco, Yaourt nature	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, Lait et produits à base de lait
Accompagnement		
Coquillettes HVE	Coquillettes, Eau de ville, Huile, Poivre gris, Sel fin	Céréales contenant du gluten
Petits pois aux oignons	Laurier, Margarine, Oignon, Petit pois, Poivre gris, Sel fin, Sucre semoule, Thym	
Fromage		
Laitage	Yaourt aromatisé, Yaourt nature sucré	Lait et produits à base de lait

Dessert		
Compote de pommes et cannelle	Arôme, Cannelle, Jus de fruits, Pomme à compote, Sucre semoule	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l
Fruits de saison	Banane, Orange, Poire, Pomme bicolore	
Mousse au citron	Mousse sucrée	Lait et produits à base de lait