Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	Carottes râpées , Vinaigrette	Saucisson sec , Cornichons
Pilons de poulet locaux marinés	Boulettes au bœuf	Omelette aux champignons de Paris	Jambon blanc
Semoule HVE Ratatouille du chef	Tagliatelles Fondue de poireaux	Riz pilaf Poêlée de champignons	Purée de pois cassés Purée de pommes de terre
Brie	Emmental	Mimolette	Tomme noire
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Cake marbré au chocolat du chef	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.

Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Pâté de campagne	Potage butternut et mimolette	Salade de riz au surimi
Chili sin carne pois BIO	Poulet au curry et au lait de coco	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth	Sauté de porc au caramel
Riz pilaf Choux-fleurs rôtis au paprika	Patates douces rôtie aux thym Légumes couscous	Semoule HVE Haricots verts à l'ail	Doigt de sorcière aux amandes Spaghettis sanguinolent
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Camembert	Tomme blanche
Fruit de saison	Compote de fruits	Flan pâtissier	Suisse fruité

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.

Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025

Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Carottes râpées , Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE)	Betteraves , Vinaigrette	Salade verte , Vinaigrette
Colin MSC façon carbonara	Gratin de lentilles BIO aux patates douces	Filet de hoki MSC , Sauce nantua	Quenelles gratinées au cheddar
Macaronis HVE	Fondue d'épinards à l'ail	Semoule HVE Carottes braisées	Haricots beurre à l'ail Riz créole
Emmental	Tomme noire	Camembert	Bûchette au lait mélange
Fruit de saison	Banane au chocolat et à l'amande	Roulé à la confiture d'abricot	Liégeois à la vanille

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.

Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 27 Octobre au Vendredi 31 Octobre 2025

Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Baguette façon pizza du chef	Saucisson à l'ail	Butternut râpée au fromage blanc	Carottes râpées au citron
Sauce tomates aux lentilles	Sauté de bœuf aux carottes	Hot Doigt (Hot Dog Halloween)	Filet de colin MSC , Sauce aux herbes fraiches et ail
Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche Gratin de brocolis à la béchamel	Courgettes braisées Pommes de terre à la boulangères	Frites	Écrasé de pommes de terre du chef Tombée de chou vert
Brie	Édam	Mimolette	Tomme blanche
Compote de fruits	Abricots au sirop	Cupcake monstrueux aux pommes	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.