LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
CAROTTES RÂPÉES AU CITRON SALADE DE TOMATES CONCOMBRE EN VINAIGRETTE SAUCISSON SEC	MACÉDOINE À LA RUSSE SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES BETTERAVES À L'ORANGE RILLETTES DE POISSON	MELON SALADE CLUB SALADE DE CHAMPIGNONS COURGETTES RÂPÉES À LA FETA	SALADE DE POMME DE TERRE ET OEUF SALADE DE PATES COMPOSEE SALADE DE POIS CHICHE CHOUX-FLEUR VINAIGRETTE	TRANCHE DE PASTÈQUE CÈLERI RÉMOULADE SALADE COMPOSÉE TERRINE DE CAMPAGNE
STEAK HACHE QUICHE AU FROMAGE	SAUCE CARBONNARA SAUCE PESTO	CUISSE DE POULET PÂTES À LA CATALANE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN PIZZA AU FROMAGE	FILET DE COLIN MEUNIÈRE OEUFS À LA BÉCHAMEL
MACARONI HARICOTS VERTS	SPAGHETTI TOMATES PROVENCALES	AUBERGINES SAUTÉES RIZ	LEGUMES COUSCOUS SEMOULE	BLÉ EPINARDS À LA BÉCHAMEL
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF FROMAGE BLANC & TOPPING	LIÉGEOIS FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL PÊCHE À LA CRÈME ANGLAISE DU CHEF	BROWNIES CAKE À LA VANILLE DU CHEF DESSERT DU CHEF	ABRICOT AU SIROP COMPOTE DU CHEF COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CRÉME AU CHOCOLAT ILE FLOTTANTE PAIN D'ÉPICES
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
TOMATE À LA VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS RADIS CROQ'SEL SAUCISSON SEC CORNICHONS	SALADE DE PÂTES SALADE POMME DE TERRE ET OEUF TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE AUX CROUTONS	TRANCHE DE MELON COLESLAW THAI SALADE HARICOTS VERTS ARTICHAUTS EN PERSILLADE	CRÊPE AU JAMBON QUICHE LORRAINE SALADE GRECQUE BETTERAVE MIMOSA	MACÉDOINE MAYONNAISE POIVRONS MARINÉS TABOULÉ À LA MENTHE SALADE COMPOSÉE
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE TAJINE VÉGÉTARIEN	MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE PORC AU JUS NUGGETS VÉGÉTARIENNES	FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS RAVIOLIS AU FROMAGE	POISSON PANÉ ET CITRON QUICHE AUX LÉGUMES
SEMOULE HARICOTS VERTS AUX AMANDES	PETITS POIS À LA PROVENÇALE RIZ PILAFF	FRITES CAROTTES VICHY	PURÉE CHOU-FLEUR PERSILLE	RATATOUILLE FARFALLE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGEOIS CHOCOLAT MOUSSE AU CITRON PÊCHES MELBA DU CHEF	ILE FLOTTANTE FLAN AU CARAMEL COMPOTE DE POMMES DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF DONUTS DESSERT DU CHEF	COMPOTE DE POMMES & FRAISES COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP SEMOULE AU LAIT AUX RAISINS DU CHEF	SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF TARTE AU CHOCOLAT BANANE CHANTILLY DU CHEF
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
BETTERAVES VINAIGRETTE BROCOLIS MIMOSA MELON SALADE DE BLÉ	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON SALADE COMPOSÉE SALDE DE TOMATES CHOUX FLEUR PICKLES	LENTILLES VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES PÂTÉ DE TÊTE TOMATE AU PERSIL VINAIGRETTE	PASTEQUE RADIS ROND CROQ'SEL TABOULÉ CHORIZO	ROSETTE DE LYON SAUCISSON À L'AIL CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SALADE COMPOSÉE
ÉMINCÉ DE BOEUF CHASSEUR GALETTE DE SOJA À LA PROVENÇALE	GNOCCHI SAUCE 3 FROMAGES	CUISSE DE POULET OMELETTE PERSILLÉE	ESCALOPE DE PORC À L'AIGRE DOUCE WOK DE LÉGUMES	PECHE DU JOUR SAUCE VIERGE TARTE AUX LEGUMES GRILLÉS
FRITES POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	COURGETTES PERSILLÉES	CAROTTES BRAISÉES RIZ PILAF	HARICOTS VERTS SPAGHETTIS	POMMES DE TERRE PETITS POIS CAROTTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
TARTE AUX POMMES DU CHEF RIZ AU LAIT DU CHEF FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF POMME AU FOUR CARAMÉLISÉE DU CHEF GATEAU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS LIÉGEOIS DESSERT DU CHEF	COMPOTE DE POMMES DU CHEF PÊCHES AU SIROP CAKE DU CHEF	SMOOTHIE AUX FRUITS DU CHEF CREME CARAMEL BEIGNET AU CHOCOLAT
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE PASTEQUE SALADE VERTE TOMATE ET OLIVES MACÉDOINE DE LÉGUMES	MELON BATAVIA FROMAGÈRE SURIMI MAYO SALADE DE MAIS	RILLET DE PORC SAUCISSON PASTÈQUE COEUR D'ARTICHAUT	MENU 2 fois bon POUR MOI & LA PLANÈTE	SALADE POUSSE SOJA COEUR D'ARTICHAUT CHORIZO MELON
SAUCE BOLOGNAISE VEGETARIENNE ROSTIES DE LEGUMES	BOURGUIGNON DE BOEUF CREPE AU FROMAGE	WINGS DE VOLAILLE BROUILLADE D'OEUF		FILET DE COLIN MEUNIERE TORTILLAS
POELEE DE BROCOLIS COQUILLETTE	RIZ CREOLE COURGETTES SAUTEES	RATATOUILLE FRITES		POELEE DE SAISON BOULGOUR
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CREME VANILLE PETITS SUISSES AROMATISÉS CHAUSSON AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF COMPOTE DE FRUITS FLAN CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP COMPOTE DU CHEF DESSERT DU CHEF		SEMOULE AU LAIT DU CHEF MARBRÉ AU CHOCOLAT ABRICOTS AU SIROP
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
CAROTTES RAPEES CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE TOMATE MAIS CAKE CHARCUTIER	OEUF MIMOSA SURIMI SAUCE COCKTAIL PASTEQUE SALADE VERTE AU BLEU	LEGUMES A CROQUER COURGETTES RAPEES AU CURRY CHOU-CHINOIS SALADE VERTE TOMATE FETA	SALADE HARICOTS VERTS CHOU-FLEUR MIMOSA MACEDOINE DE LEGUMES SALADE DE RIZ FROMAGE	TOMATE ECHALOTE CELERI REMOULADE RADIS BEURRE CELERI REMOULADE
TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS TAJINE VÉGÉTARIEN	TOTELLINI RICOTTA ÉPINARDS OEUFS BROUILLÉS	ROTI DE PORC AU JUS CROUSTILLANT FROMAGE	HACHIS PARMENTIER PIZZA AUX LÉGUMES	FILET DE LIEU AU PAPRIKA OMELETTE AUX HERBES
SEMOULE POELEE DE LEGUMES FRAIS	HARICOTS PLATS FRITES	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE CAROTTES PERSILLEES	PIPERADE PUREE DE POMME DE TERRE	RIZ PILAF BROCOLIS SAUTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
TARTE AUX POIRES DU CHEF BROWNIES DU CHEF COMPOTE DE PÊCHES	BANANE COUPE DE RAISINS CROUSTADE AUX POMMES DU CHEF	COMPOTE DE POMMES À LA FLEUR D'ORANGER DU CHEF POMME RÔTIE DU CHEF DESSERT DU CHEF	MOUSSE AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC & TOPPING GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF COMPOTE CHEESECAKE DU CHEF
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
TABOULE DE QUINOA SALADE DE RIZ AU FROMAGE SALADE DE TOMATES MOZZARELLA CAROTTES RAPÉES	COLESLAW SALADE HARICOTS VERTS SALADE DE PÂTES & OEUF SALADE COMPOSEE	SALADE DU CHEF CÉLERI RÉMOULADE CAKE AUX OLIVES POIREAUX VINAIGRETTE	PIZZA FEUILLETÉ À LA VIANDE PAMPLEMOUSSE MESCLUN AU FROMAGE	SALADE VERTE TOMATE MAÏS CAROTTES AUX RAISINS BETTERAVES OEUF COCKTAIL
CROQUETTES VÉGÈTARIENNES FLAN AUX CHAMPIGNONS	COTE DE PORC CHARCUTIERE PIZZA AUX FROMAGES	SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS MAC'N'CHEESE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS OMELETTE AUX OIGNONS	POISSON BORDELAISE CRÊPE AU FROMAGE
ÉPINARD À LA CRÈME POMME VAPEUR	FRITES COURGETTES SAUTEES	MACARONI JARDINIÈRE DE LEGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLES PUREE DE POIS CASSÉS	BLÉ POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF CAKE DU CHEF FLAN CARAMEL	CREME DESSERT PRALINE LIÉGEOIS VANILLE COMPOTE DE FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS POIRES AU CHOCOLAT DU CHEF DESSERT DU CHEF	DUO DE FRUITS DE SAISON ANANAS CHIBOUSTE RIZ AU LAIT DU CHEF	COMPOTE DE POMMES DU CHEF PÊCHE FAÇON MELBA DU CHEF SEMOULE AU CARAMEL
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
CONCOMBRE À LA GRECQUE COLESLAW SALADE DE RIZ FAÇON NIÇOISE MACÉDOINE DE LEGUMES	SALADE DE LENTILLES SALADE DE PATES CONCONBRES FAÇON TZATZIKI SALADE D'ENDIVES	CÉLÉRI RÉMOULADE CAROTTES RAPEES AU CITRON PIZZA OEUF MIMOSA	TARTE PAILLASSON POMME DE TERRE POIREAUX FEUILLETÉ AU FROMAGE SALADE COMPOSÉE CHOU ROUGE EN VINAIGRETTE	
HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES TARTE AUX FROMAGES	PANE FROMAGER OEUFS BROUILLÉS À LA CIBOULETTE	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE CURRY RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	BOEUF BOURGUIGNON LASAGNE AUX LÉGUMES	
PETITS POIS PATATOES	COURGETTES BECHAMEL PUREE	RIZ FAÇON PILAF GRATIN DE CHOU-FLEUR	COQUILLETTE HARICOTS VERTS EN PERSILLADE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ÉCLAIR AU CHOCOLAT TARTE TATIN AUX POMMES DU CHEF COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF ENTREMET DU CHEF MOUSSE CHOCOLAT	POMME AU FOUR DU CHEF POIRES AU CHOCOLAT DESSERT DU CHEF	LIÉGEOIS À LA VANILLE FROMAGE BLANC & TOPPING PAIN D'ÉPICES	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE