

Midi - ARA - Lycée Marie Reynoard

Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

Mardi 1 Septembre

Jeudi 3 Septembre

Vendredi 4 Septembre

Rillettes de thon au fromage blanc  Tomates mozzarella au pesto  Salade de lentilles aux échalotes	Pâté de campagne , Cornichons  Melon  Courgettes râpées sauce rémoulade	Quiche au fromage feuilletée du chef  Salade façon grecque à la feta AOP  Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette
Cheeseburger Fish burger	Chipolatas façon Diot , Sauce aux oignons rouges Filet de merlu MSC , sauce à l'aneth	Filet de saumon rôti , Sauce au basilic Sauté de porc à la moutarde
 Frites  Aubergines grillées	 Écrasé de pommes de terre du chef  Carottes au persil plat	 Tortis HVE  Courgettes braisées
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
Tarte au chocolat du chef  Fruit de saison BIO  Fromage blanc au spéculoos	Cookie  Fruit de saison  Mousse de fruits du chef	 Cake au citron  Fruit de saison  Panna cotta au caramel beurre salé 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.

Midi - ARA - Lycée Marie Reynoard

Menu du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Repas des Iles

Lundi 7 Septembre

Mardi 8 Septembre

Jeudi 10 Septembre

Vendredi 11 Septembre

Rosette lyonnaise et cornichons 🌱 Radis croque sel 🌱 Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre	Accra de morue 🌱 Ceviche de betteraves, graines de sésame torréfiées, chèvre frais, huile à l'orange, coriandre, ciboulette, échalotes et piment d'Espelette 🌱 Salade brésilienne	🌱 Houmous du chef et son toast 🌱 Melon jaune Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	🌱 Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette Tartine façon pizza au chorizo 🌱 Carottes râpées à la vinaigrette
Sauté de bœuf aux oignons Filet de colin MSC en croûte d'herbes	Rougail de saucisses fumées Rougail de colin MSC	🌱 Sauce aux petits pois et mozzarella	Colin MSC façon meunière Rôti de porc , Jus de viande lié aux herbes
🌱 Gratin dauphinois 🌱 Ratatouille du chef	🌱 Riz IGP 🌱 Achards aux légumes	🌱 Torsade BIO 🌱 Petits pois au thym	🌱 Cœur de blé BIO 🌱 Ratatouille du chef
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
🌱 Éclair au chocolat 🌱 Fruit de saison Poire fondante rôtie à la cannelle , Brisures d'oréo	🌱 Gâteau à l'ananas 🌱 Fruit de saison 🌱 Blanc manger	Tarte au chocolat du chef 🌱 Fruit de saison 🌱 Riz au lait	🌱 Gaufre au sucre glace , Sauce caramel 🌱 Fruit de saison 🌱 Flan nappé 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.

Midi - ARA - Lycée Marie Reynoard

Menu du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
 tarte à l'oignon  Tomates  Brocolis , Vinaigrette	Mousse de canard et cornichon  Melon  Salade de pommes de terre aux herbes , Cornichons	 Œuf dur mayonnaise  Carottes râpées , Vinaigrette balsamique  Salade de riz BIO façon niçoise avec œuf	 Gaspacho de tomates au basilic Salade Asiatique  Lentilles façon dijonnaise
 Moussaka aux lentilles corail BIO  Tortilla aux pommes de terre	Sauté de bœuf aux olives Filet de merlu MSC , Quartier de citron	Escalope de porc gratinée à la moutarde Filet de lieu MSC , sauce vierge	Fish and chips Cuisse de poulet rôti aux herbes
 Pommes de terre vapeur  Aubergines grillées	 Polenta  Navets braisés , Carottes braisées	 Pennes  Haricots verts BIO à l'ail	 Potatoes  Petits pois au jus
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
 Pain perdu  Fruit de saison Mousse au spéculoos	 Crumble aux pommes, poires et spéculoos  Fruit de saison  Flan à la vanille du chef	Quatre quart  Fruit de saison  Pêches rôties au miel	 Mille feuille  Fruit de saison  Compote de pommes à la vanille 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.

Midi - ARA - Lycée Marie Reynoard

Menu du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre

Mardi 22 Septembre

Jeudi 24 Septembre

Vendredi 25 Septembre

Pâté en croûte , Cornichons Salade madras  Betteraves BIO , Vinaigrette à la ciboulette	 Cake aux olives  Pastèque et feta AOP  Salade verte , Vinaigrette	 Œuf dur mayonnaise , Vinaigrette aux épices  Salade coleslaw à l'indienne  Salade verte , Croûtons	Friand au fromage  Poireaux , Vinaigrette gourmande  Salade composée
Émincé de boeuf thaï aux oignons Marmite du pêcheur au colin MSC	 Oeufs florentine  Dahl de lentilles corail BIO au lait de coco	Assiette kebab Brandade de colin MSC	Saumon MSC au beurre rouge Saucisse fumée
 Nouilles chinoise  Chou fleur rôti à l'ail	 Riz IGP  Épinards à la crème	 Frites  Courgettes aux oignons	 Purée de pois cassés  Carottes au persil plat
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
Fondant au chocolat  Fruit de saison  Crème aux œufs du chef	 Roulé à la confiture d'abricot  Fruit de saison  Banane rôtie	 Cookie à la noisette  Fruit de saison BIO  Crème dessert au chocolat du chef	 Tarte multi-fruits  Fruit de saison  Compote de pommes et cassis

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.

Midi - ARA - Lycée Marie Reynoard

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Lundi 28 Septembre

Mardi 29 Septembre

Jeudi 1 Octobre

Vendredi 2 Octobre

 Tomates , Vinaigrette  Chou fleur BIO à l'échalote  Wrap au thon et crudités	Salade de perles de pâtes au surimi MSC  Salade Nordique Salade fromagère	 Salade de riz, maïs et ciboulette  Céleri rave BIO à la granny smith  Salade de haricot blanc au pesto	Pizza aux quatre fromages  Effiloché d'endives , Vinaigrette  Carottes râpées au jus d'agrumes
Sauté de porc LABEL ROUGE , Sauce au miel Filet de hoki MSC , Chutney de chou rouges	Rôti de dinde , Sauce forestière  Omelette nature	 Cordon bleu végétarien  Bolognaise de lentilles vertes	Fricassée de merlu MSC aux champignons Escalope de porc , Sauce forestière
 Semoule BIO  Carottes rôties au cumin	 Haricots verts BIO à l'ail  Riz de Camargue IGP pilaf	 Piperade  Coquillettes HVE	 Écrasé de pommes de terre du chef  Chou fleur rôti à l'ail
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
 Pomme cuite caramélisée  Fruit de saison  Mousse de fruits du chef	 Fruit de saison BIO  Liégeois à la vanille du chef  Gâteau au yaourt du chef	 Crêpe du chef , Sauce caramel  Fruit de saison  Compote de pommes BIO du chef	 Fruit de saison  Bâtonnet de glace à la vanille  Fromage blanc à la confiture

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.

Midi - ARA - Lycée Marie Reynoard

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre

Mardi 6 Octobre

Jeudi 8 Octobre

Vendredi 9 Octobre

- Émincé de chou chinois , Vinaigrette aigre douce - Salade de lentilles BIO à l'échalote Betteraves BIO , Vinaigrette	- Taboulé à la semoule BIO - Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise - Salade de haricots verts Bio , Vinaigrette aux échalotes	- Tomates au basilic , Vinaigrette - Houmous du chef et son toast - Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	- Saucisson à l'ail - Céleri rave sauce rémoulade - Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte
Pilon de poulet rôti aux herbes Filet de hoki MSC cumin et citron	Bœuf à la tomate Beignets au poisson , Sauce tartare	- Omelette nature - One pot au quinoa à l'égrené végétal et aux carottes	Colin MSC façon meunière Escalope de dinde LABEL ROUGE , Sauce crème
- Frites - Tomates à la provençale	- Poêlée de courgettes et d'aubergines Cœur de blé BIO	- Brocolis à l'ail - Riz pilaf	- Gratin d'épinard - Pommes de terre au four
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
- Fruit de saison - Compote de pêches - Brownie aux noix du chef	- Pot de glace vanille-fraise Fruit de saison BIO - Crumble aux abricots du chef	Cake marbré au chocolat du chef Fruit de saison BIO - Flan au caramel	- Salade de fruits frais - Fruit de saison - Crème pâtissière du chef façon stracciatella

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.

Midi - ARA - Lycée Marie Reynoard

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Halloween			
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
- Salade verte , Vinaigrette - Feuilleté au fromage du chef - Macédoine de légumes à la vinaigrette	- Focaccia au Brie - Chou blanc aux pommes , Vinaigrette - Pâté de campagne , Cornichons	- Butternut râpé vinaigrette au citron - Lentilles corail à l'échalote - Œuf dur mayonnaise	- Pissaladière de pois chiche à l'oignon - Potage de légumes - Salade verte maïs croûtons , Vinaigrette
- Chili sin carne au riz BIO - Boulettes au blé façon Thai	- Aiguillettes de poulet aux cornflakes - Omelette au cheddar	- Boulettes au veau , Sauce tomate - Filet de hoki MSC cumin et citron	- Filet de colin MSC , Sauce citron - Jambon braisé
- Riz pilaf - Carottes braisées	- Purée de potimarron - Boulgour BIO	- Choux-fleurs rôtis - Spaghettis	- Haricots verts BIO - Semoule BIO
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
- Risonis aux fruits - Fruit de saison BIO - Yaourt aromatisé	- Fruit de saison - Flan au caramel - Banane à la crème anglaise nappée au caramel	- Cheesecake yaourt spéculoos - Fruit de saison BIO - Petit fantôme craquant	- Fruit de saison - Tarte multi-fruit - Compote de pommes BIO 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.