

Restaurant scolaire LE TEMPLE

Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

C'est la rentrée !			
Mardi 1 Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
 Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette	 Tomates BIO , Vinaigrette	 Melon	
Colin MSC pané	Émincé de dinde	Rôti de porc	 Boulettes de haricots rouges
 Haricots verts BIO à l'ail	 Cœur de blé BIO	 Poêlée de courgette Bio, ail et persil	 Semoule HVE
	Fromage		Fromage AOP
 Pot de glace	 Abricots au sirop	Tarte au chocolat du chef	 Fruit BIO de saison
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain

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 LE TEMPLE

Menu du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
	 Tomates BIO au basilic , Vinaigrette	 Concombres BIO , Vinaigrette		 Pastèque
 Dahl de lentilles corail au lait de coco	Sauté de bœuf aux oignons	Côte de porc grillée , Jus lié viande	Poulet rôti	Pâtes BIO aux fruits de mer sauce curry
 Riz IGP	 Haricots beurre Bio persillés	 Boulgour , Boulgour BIO	 Poêlée d'aubergine et courgette à la tomate	Emmental râpé
Fromage		Fromage	Fromage	
 Fruit BIO de saison	 Gâteau au yaourt (recette du Chef)	 Compote de pommes BIO	 Fruit de saison	 Yaourt sucré BIO
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain

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 LE TEMPLE

Menu du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
 Melon	 Taboulé à la semoule BIO	 Œuf dur Bio mayonnaise	 Concombres BIO , Sauce Bulgare	 Tomates BIO , Vinaigrette
Échine de porc , Sauce à la basquaise	 Quiche fromagère aux œufs BIO	Sauté de dinde	Sauce bolognaise (au boeuf et aux pois)	Calamars à la romaine
 Boulgour BIO	 Salade verte , Vinaigrette	 Haricots plats en persillade	Tortis HVE , Emmental râpé	 Panais en persillade
		Fromage		Saint Nectaire AOP
 Pot de glace	 Fruit de saison	 Pain perdu caramel beurre salé du Chef	 Pêche au sirop	
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain

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 LE TEMPLE

Menu du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
	 Choux fleurs mimosa , Vinaigrette	 Salade verte maïs croûtons , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons	
 Poulet LABEL ROUGE aux herbes de Provence	 Lasagnes tomates ricotta	 Omelette aux lardons	Filet de lieu MSC , Sauce thai au basilic	Sauté de porc
 Frites	 Salade verte , Vinaigrette	 Pommes de terre BIO au four	 Semoule BIO aux petits légumes	 Carottes Bio braisées
		 Suisse nature		Fromage
 Fromage blanc BIO	 Fruit BIO de saison	 Poire au caramel	 Fruit de saison	Cake au chocolat
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain

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 LE TEMPLE

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
 Pastèque	 Concombres BIO , Vinaigrette	 La courgette dans tous ses états ! (recette des Chef- fes Api Aquitaine)	 Salade mexicaine	
Brandade de colin MSC	Cordon bleu de dinde	Jambon blanc	 Galette provençale	Sauté de poulet façon basquaise
 Salade verte , Vinaigrette	 Petits pois au jus	 Coquillettes	 Poêlée de courgette Bio , ail et persil	 Riz IGP
		Emmental râpé		Fromage
 Petit Suisse sucré	 Fruit BIO de saison	 Panna cotta au coulis de fruits rouges	 Pot de glace	 Fruit de saison
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain

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 LE TEMPLE

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
 Carottes BIO râpées , Vinaigrette	Crêpe au fromage	 Houmous du chef et son toast		 Salade de coquillettes HVE , tomates, maïs
 Tortilla de pommes de terre BIO aux oignons	Sauté de bœuf au paprika	Rôti de dinde	Moules marinières	Chipolatas grillées
 Salade verte , Vinaigrette	 Brocolis	 Haricots beurre Bio persillés	 Frites fraîches	 Courgettes braisées
		Fromage	Fromage AOP	
 Yaourt grec nature Bio , Sucre	 Fruit BIO de saison	 Crème dessert à la vanille	 Fruit de saison	 Pot de glace
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain

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 LE TEMPLE

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

			LE TEXAS	
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
 Concombres BIO , Vinaigrette	Salade verte aux croûtons , Dés de mimolette , Vinaigrette	 Mousse de foie , Cornichons	 Salade verte maïs croûtons , Sauce soja	
Sauté de porc LABEL ROUGE	 Chili sin carne	Gratin de choux-fleurs à la volaille	Travers de porc marinés	Colin MSC meunière
 Potirons rôtis	 Riz IGP		 Potatoes au paprika	 Purée d'épinards
		 Petit Suisse sucré		Fromage
Liégeois au chocolat	 Fruit BIO de saison	 Compote de pommes BIO	Cookie du chef	 Fruit de saison
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain

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 LE TEMPLE

Menu du Lundi 19 Octobre au Vendredi 23 Octobre 2026

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
 Tomates , Vinaigrette	 Wrap crudités jambon	 Émincé de chou chinois , Vinaigrette	 Salade aux pommes de terre BIO	 Betteraves BIO , Vinaigrette
 Vol au vent végétarien	Boulettes au veau , Sauce forestière	Échine de porc	Escalope de dinde , Sauce à la crème	Filet de merlu MSC
 Salade verte , Vinaigrette	 Haricots verts	 Lentilles vertes au jus	 Carottes Bio braisées	 Semoule BIO , Sauce tomate
 Petit Suisse sucré	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruit de saison	 Cocktail de fruits	 Fromage blanc BIO	 Fruit BIO de saison	Crème dessert au chocolat
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain

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 LE TEMPLE

Menu du Lundi 26 Octobre au Vendredi 30 Octobre 2026

Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
 Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons	 Taboulé de brocolis et choux fleurs au fromage blanc , Vinaigrette	 Concombres , Vinaigrette	 Velouté de potiron
Pilon de poulet rôti aux herbes	Colin MSC façon blanquette	Hachis Parmentier du chef	 Omelette au fromage (aux œufs Bio)	Hot Doigt (Hot Dog Halloween)
 Coquillettes	 Riz IGP		 Salade verte , Vinaigrette	 Patates douces rôties au paprika
Emmental râpé	Fromage	Fromage	Morbier AOP	Fromage
 Pêche au sirop	 Fruit BIO de saison	Liégeois à la vanille	 Banane BIO	 Yeux de monstres sanguinolents
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain

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

