

Midi - ARA Lycée de l'Albanais

Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

Mardi 1 Septembre

Mercredi 2 Septembre

Jeudi 3 Septembre

Vendredi 4 Septembre

Rillettes de thon au fromage blanc Tomates mozzarella au pesto Salade de lentilles aux échalotes	Œuf mimosa Concombres , Vinaigrette Salade de penne HVE au pesto	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	Chili aux légumes d'Eté Omelette aux fines herbes	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	Riz créole Piperade	Écrasé de pommes de terre du chef Carottes au persil plat	Tortis HVE Courgettes braisées
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
Tarte au chocolat du chef Fruit de saison BIO Fromage blanc au spéculoos	Tarte fine aux pommes Fruit de saison BIO Compote de pommes et banane du chef	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 de l'Albanais

Menu du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

REPAS DE ILES

Lundi 7 Septembre

Mardi 8 Septembre

Mercredi 9 Septembre

Jeudi 10 Septembre

Vendredi 11 Septembre

Rosette lyonnaise et cornichons

🌱 Radis croque sel

🌱 Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre

Sauté de bœuf aux oignons
Filet de **colin MSC** en croûte d'herbes

🌱 Gratin dauphinois

🌱 Ratatouille du chef

Produit laitier

🌱 Éclair au chocolat

🌱 Fruit de saison

Poire fondante rôtie à la cannelle, Brisures d'oréo

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

Rougail de saucisses fumées
Rougail de **colin MSC**

🌱 Riz IGP

🌱 Achards aux légumes

Produit laitier

🌱 Gâteau à l'ananas

🌱 Fruit de saison

🌱 Blanc manger

🌱 Wrap au thon et crudités

🌱 Pastèque

🌱 Concombres sauce bulgare

Saumonette MSC rôtie
Émincé de poulet, Sauce citron

🌱 Purée de pommes de terre

🌱 Brocolis

Produit laitier

🌱 Crumble aux pommes, poires et spéculoos

🌱 Fruit de saison

🌱 Compote de pommes et fraises

🌱 Houmous du chef et son toast

🌱 Melon jaune

Salade verte à l'Emmental, Vinaigrette

🌱 Sauce aux petits pois et mozzarella

🌱 Torsade BIO

🌱 Petits pois au thym

Produit laitier

Tarte au chocolat du chef

🌱 Fruit de saison

🌱 Riz au lait

🌱 Salade de riz, maïs et poivrons, Vinaigrette
Tartine façon pizza au chorizo
🌱 Carottes râpées à la vinaigrette

Colin MSC façon meunière
Rôti de porc, Jus de viande lié aux herbes

🌱 Cœur de blé BIO

🌱 Ratatouille du chef

Produit laitier

🌱 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 de l'Albanais

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
 tarte à l'oignon  Tomates  Brocolis , Vinaigrette	Mousse de canard et cornichon  Melon  Salade de pommes de terre aux herbes , Cornichons	Quiche Lorraine  Tzatziki de concombre et toast  Salade verte , Vinaigrette	 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	Aiguillettes de poulet , Sauté de poulet Tex Mex Calamars à la romaine , Sauce tartare	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	 Patates douces rôties au paprika  Courgettes braisées	 Pennes  Haricots verts BIO à l'ail	 Potatoes  Petits pois au jus
Produit laitier	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	 Clafoutis aux abricots du chef  Fruit de saison  Coupe banane caramel	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 de l'Albanais

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
Pâté en croûte , Cornichons Salade madras 🌱 Betteraves BIO , Vinaigrette à la ciboulette	🌱 Cake aux olives 🌱 Pastèque et feta AOP 🌱 Salade verte , Vinaigrette	🌱 Rillettes de sardines au citron vert 🌱 Concombres sauce bulgare 🌱 Salade de perles de pâtes au pesto	🌱 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	Jambon braisé , Sauce barbecue Filet de colin MSC , Sauce à la crème	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	🌱 Bulgour BIO 🌱 Piperade	🌱 Frites 🌱 Courgettes aux oignons	🌱 Purée de pois cassés 🌱 Carottes au persil plat
Produit laitier	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	Choux chantilly 🌱 Fruit de saison 🌱 Pomme au four à la cannelle	🌱 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 de l'Albanais

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
- 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	- Rillettes , Cornichons - Quinoa BIO verdé - Aubergines grillées et feta AOP	- 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	- Brick au potimarron et à la féta - Filet de colin MSC , Sauce estragon	- 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	- Salade verte - Boulgour	- Piperade - Coquillettes HVE	- Écrasé de pommes de terre du chef - Chou fleur rôti à l'ail
Produit laitier	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	- Fruit de saison BIO - Éclair au chocolat - Crème dessert à la vanille 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 de l'Albanais

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
- 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	- Concombres , Vinaigrette - Salade de coquillettes HVE sauce cocktail - Chou rouge aux pommes	- 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	- Bruschetta tomate, mozzarella - Bruschetta aux légumes du sud et jambon blanc	- 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	Salade verte , Vinaigrette	- Brocolis à l'ail - Riz pilaf	- Gratin d'épinard - Pommes de terre au four
Produit laitier	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	- Fromage blanc à la confiture - Fruit de saison - Clafoutis aux pruneaux	- 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 de l'Albanais

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Halloween				
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 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	- Salade mexicaine - Betteraves BIO - Céleri rave râpé , Vinaigrette	- 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	- Hachis parmentier (purée fraîche BIO) au boeuf BIO - Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	- 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	- Écrasé de pommes de terre du chef - Brocolis	- Choux-fleurs rôti - Spaghettis	- Haricots verts BIO - Semoule BIO
Produit laitier	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	- Fruit de saison - Yaourt aux fruits - Mousse au chocolat du chef	- Cheesecake yaourt spéculoos - Fruit de saison BIO - Petit fantôme craquant	- Fruit de saison - Tarte multi-fruits - 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.