Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Lycée Notre-Dame de Bon Secours

Self

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
	Repas végétarien		
BETTERAVE VINAIGRETTE		SALADE DE POIS CHICHES	
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		POTAGE DE LÉGUMES	
CARBONARA	CHILI SIN CARNE AUX POIS BIO	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
MACARONIS LOCALES	RIZ BIO CREOLE	CAROTTES BRAISEES	BROCOLIS À L'AIL
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT ROTIE	SEMOULE HVE	BLÉ
	FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL	FLAN PÂTISSIER DU CHEF SANS PÂTE	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

c

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana, 11610 Pennautier

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Lycée Notre-Dame de Bon Secours

Self

Repas végétarien

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
	BUTTERNUT RÂPÉ AU FROMAGE BLANC		PIZZA MARGHARITA
	SALADE DE RIZ BIO AU MAIS		ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAI
HACHÉ AU VEAU SAUCE BARBECUE	SAUTÉ DE POULET FAÇON VALLÉE D'AUGE	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	FILET DE POISSON MSC PANE
TORTIS HVE	FRITES	HARICOTS VERTS	GRATIN D'ÉPINARDS
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	GRATIN DE BLETTES AU PARMESAN	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO PILAF
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE	
FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE	POIRE RÔTIE AU CHOCOLAT	CAKE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

c

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana, 11610 Pennautier

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Lycée Notre-Dame de Bon Secours

Self

Repas végétarien		MOVEMBER	
lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
CHOU BLANC AUX POMMES		OEUF DUR MAYONNAISE	
BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC		SALADE D'ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE	
CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	BOULES AU BOEUF EN SAUCE	RÔTI DE PORC SAUCE AU BLEU	CARBONARA AU SAUMON
PENNE HVE SAUCE TOMATE	POELEE DE LEGUMES	CHOU ROUGE AUX MARRONS	COQUILLETTES HVE
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE VAPEUR	COEUR DE BLÉ	ENDIVES BRAISEES
	FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE/LAITAGE
CREME A LA VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	TARTE A LA MYRTILLE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

c

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana, 11610 Pennautier

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Lycée Notre-Dame de Bon Secours

Self

Repas végétarien

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON		
PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE		
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	TORTELLINIS RICOTTA EPINARD, SAUCE FROMAGE	SAUCISSE CATALANE	FILET DE POISSON MSC PANE
RIZ BIO PILAF		FRITES	BROCOLIS AUX OIGNONS
POTIMARRON ROTI		NAVETS GLACÉS	SEMOULE HVE
		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME AUX OEUFS DU CHEF	PANNA COTTA DU CHEF AU COULIS DE FRAISES	SALADE DE FRUITS DU CHEF
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

c

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana, 11610 Pennautier

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Lycée Notre-Dame de Bon Secours

Self

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	Repas végétarien jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		CELERI REMOULADE	
CHOU FLEUR VINAIGRETTE A L'ECHALOTE		TERRINE DE LÉGUMES	
TARTIFLETTE	BOEUF BOURGUIGNON	BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO)	CALAMARS A LA ROMAINE
POMMES DE TERRE VAPEUR	PETITS POIS ET CAROTTES	COQUILLETTES HVE À LA FARINE DE BLÉ ET POIS CHICHES	RIZ BIO PILAF
HARICOTS VERTS SAUTÉS	MACARONIS	PANAIS EN PERSILLADE	PURÉE DE POTIRON
	FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT A LA VANILLE	CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	BANANE AU CARAMEL
FLAN NAPPE AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

c

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana, 11610 Pennautier

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Lycée Notre-Dame de Bon Secours

Self

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	Repas végétarien jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
		SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	TOAST GRATINÉ À L'EMMENTAL
		GUACAMOLE DU CHEF ET SON TOAST	POIREAU FACON GRIBICHE
SAUCISSE CATALANE	SAUTE DE POULET LOCAL TEX MEX	LASAGNES ÉPINARDS RICOTTA DU CHEF	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE
CAROTTES	SEMOULE HVE		POMMES NOISETTE
LENTILLES LOCALES	CHOU-FLEUR RÔTI		POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE		
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GAUFRE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

c

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana, 11610 Pennautier

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Lycée Notre-Dame de Bon Secours

Self

Repas végétarien		MENU DE NOEL	
lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
CREPE AU FROMAGE		MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST	
CELERI VINAIGRETTE		SALADE AVOCAT/CREVETTES ET AGRUMES	
EMINCE DE POIS ET BLÉ A LA SAUCE TOMATE BASILIC	SAUTÉ DE PORC	SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS	
HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉ	PENNE HVE	POMMES DAUPHINES	
BOULGOUR	CRUMBLE DE CHOUX-FLEURS	POTIMARRON RÔTI AU MIEL	
	FROMAGE À LA COUPE		
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CARAMEL	BÛCHE DE NOËL	
BANANE CRÈME ANGLAISE ET CARAMEL	FRUIT DE SAISON	CLÉMENTINES	

MENUS ÉCO-RESPONSABLE

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocana, 11610 Pennautier

c