



MENUS JANVIER/FEVRIER

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 06 janvier	Repas végétarien 	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
MACÉDOINE AUX LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON	TOAST GRATINÉ À L'EMMENTAL
BOULETTES AU BŒUF BIO ET AUX ÉPICES 	CHILI SIN CARNE POIS BIO 	ÉMINCÉ DE DINDE À LA LOUISIANE	FILET DE MERLU MSC, SAUCE AU CITRON 
GRATIN DE PATATES DOUCES	RIZ PILAF	CHOUX-FLEURS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
BRIE	TOMME NOIRE	BUCHETTE DE CHÈVRE	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	DUO DE COMPOTE DE POMME ET FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE 	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS JANVIER/FEVRIER

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	Repas végétarien		
lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS, VINAIGRETTE THAÏ	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	CORNET DE JAMBON À LA RUSSE
SAUTÉ DE POULET FORESTIÈRE	OEUFS FLORENTINE	NORMANDIN AU VEAU	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES
POTATOES AU PAPRIKA		TORTIS BIO	CAROTTES GLACÉES
GOUDA	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON	GRIMOLLE AUX POMMES

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS JANVIER/FEVRIER

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas végétarien			
lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX DÉS D'EMMENTAL	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE	ROSETTE LYONNAISE ET CORNICHONS	POTAGE PARMENTIER
CURRY AUX PATATES DOUCES, BROCOLIS ET POIS CHICHES	AIGUILLETES DE POULET, SAUCE TEX MEX	BŒUF À LA PROVENÇALE	QUENELLES DE BROCHET GRATINÉES
MIMOLETTE	Frites	CAROTTES AU CUMIN	CHAMPIGNONS EN PERSILLADE
CRÈME DESSERT VANILLE	TOMME NOIRE	BRIE	YAOURT SUCRÉ
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POIRES

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS JANVIER/FEVRIER

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien			
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
SALADE VERTE	SOUPE À LA TOMATE	NEMS AUX LÉGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE
OMELETTE FROMAGÈRE	BOULETTES À L'AGNEAU	POULET FAÇON IMPÉRIAL	PARMENTIER DE COLIN MSC
POMMES DE TERRE SAUTÉES	CHOUX-FLEURS GRATINÉS	POÊLÉES CHINOISE	SALADE VERTE
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	COMPOTE POMMES POIRES



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS JANVIER/FEVRIER

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
SALADE VERTE	CÉLERI BIO RÂPÉ À LA MIMOLETTE	Repas végétarien BETTERAVES AU MAÏS	POTAGE AUX LÉGUMES BIO
TARTIFLETTE (REBLOCHON AOP)	BŒUF FAÇON BOURGUIGNON	FALAFELS, SAUCE TOMATE	FRICASSÉE DE COLIN MSC GRATINÉ
	CAROTTES AUX OIGNONS JAUNES	RIZ BASMATI FAÇON PILAF	PURÉE DE PATATES DOUCES
LAITAGE	MIMOLETTE	FROMAGE BIO	BUCHETTE DE CHÈVRE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CRÊPE AU SUCRE DU CHEF	COUPE BANANE CARAMEL

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS JANVIER/FEVRIER

ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
EFFILOCHÉ D'ENDIVES	FEUILLETÉ JAMBON FROMAGE	POTAGE SAINT GERMAIN	COLESLAW PURPLE
CHIPOLATAS AUX HERBES	AIGUILLETES DE POULET	QUICHE AU FROMAGE DU CHEF	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU SAUMON
Frites	ÉPINARD À LA BÉCHAMEL	CHIFFONNADE DE BATAVIA BIO 	HARICOTS VERTS
BRIE	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	TOMME NOIRE	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	ROULÉ À LA CONFITURE D'ABRICOT	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS JANVIER/FEVRIER

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien

lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	OEUF MIMOSA
BOULETTES AU SOJA À LA TOMATE ET AU BASILIC	SAUTÉ DE BŒUF À LA MOUTARDE	HAUT DE CUISSÉ DE POULET BBC RÔTI AUX HERBES	COLIN MSC MEUNIÈRE 
EMBEURRÉE DE CHOU FRISÉS	PENNES BIO 	POMMES NOISETTES	FONDUE DE POIREAUX
BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	SAINT PAULIN	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	COOKIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Légende :

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE