



Restaurant scolaire municipal de Saint-Sulpice-la-Forêt Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Betteraves BIO , Vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Céleri BIO râpé à la mimolette	Salade de lentilles aux échalotes	Friand au fromage
Chili sin carne BIO , Sauce aux herbes	Chipolatas	Croque monsieur au jambon	Émincé de volaille à la crème	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Riz BIO	Coquillettes BIOHaricots verts à l'ail	Chiffonnade de salade verte BIO		 Écrasé de pommes de terre du chef Fondue de poireaux à la crème
Mimolette			Gouda BIO	Yaourt nature BIO
Fruit BIO de saison	Far breton	Pomme au four à la cannelle	Galette des rois aux pommes	Salade de fruit BIO

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





Restaurant scolaire municipal de Saint-Sulpice-la-Forêt Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Potage de pois chiches BIO	Endives aux pommes , Vinaigrette	Crêpe au fromage	Potage aux légumes BIO	Saucisson à l'ail
Poulet façon blanquette	Rôti de porc , Jus lié viande	Haut de cuisse de Poulet rôti BBC	Butternut farci aux légumes d'Automne	Marmite de colin MSC aux petits légumes
Frites	Purée de carottes BIO Tortis BIO	Boulgour BIOHaricots verts BIO	Riz BIO	Semoule BIO
	Camembert BIO			Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Compote à la pomme et son biscuit sablé	Fromage blanc BIO	Grimolle aux pommes	Fruit de saison

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









Restaurant scolaire municipal de Saint-Sulpice-la-Forêt Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Macédoine mimosa	© Céleri BIO pamplemousse à la moutarde à l'ancienne	Potage aux légumes BIO	Pâté de campagne	Cake aux olives
Pasta party Bolognaise	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Jambon braisé , Sauce aux olives	Brochette de dinde à l'orientale	Risotto de poisson et mozzarella
Tortis BIO	Riz BIO	Haricots beurre BIO vapeur © Coeur de blé	Petits légumes à la crèmeSemoule BIO	Carottes BIO braisées
Mimolette	Emmental Bio	Fromage blanc à la cassonade	Brie BIO	
Fruit BIO de saison	Beignet au chocolat	Fruit BIO de saison	Clafoutis aux poires	

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





Restaurant scolaire municipal de Saint-Sulpice-la-Forêt Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Soupe à la tomate	Dips de carottes sauce ciboulette	Chou blanc aux pommes , Sauce fromage blanc et curry	Effiloché d'endives	Haricots blancs façon houmous et croûtons
Omelette BIO à l'Emmental	Lasagnes Bolognaise du chef	Rôti de porc aux champignons	Rougail de poulet, Sauce tomate façon polpette	Colin MSC pané
Boulgour BIO	Chiffonnade de salade verte BIO	Gratin de pommes de terre BIOPotimarron rôti	Blé BIO natureChoux-fleurs rôtis au paprika	© Coquillettes BIO
Petit moulé		Camembert	Buchette de Chèvre	Édam
Fruit BIO de saison	Yaourt sucré BIO	Salade de fruit BIO	Crème dessert à la vanille	Fruit BIO de saison

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





Restaurant scolaire municipal de Saint-Sulpice-la-Forêt Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
Betteraves BIO à la feta AOP , Vinaigrette	Potage aux légumes BIO	Taboulé d'Hiver, semoule BIO	Tartine et mousse de pois cassés	Butternut râpée au fromage blanc
Couscous végétarien (semoule Bio)	Rougail de saucisses fumées	Bruschetta au jambon gratinée béchamel	Rôti de dinde , Jus lié thym et citron	Fricassée de colin MSC gratiné
Semoule BIOLégumes couscousd'Hiver	Riz BIOPotirons rôtis	Chiffonnade de salade verte BIO	Pennes BIO	Purée de pommes de terre BioÉpinards BIO
Suisse fruité	Mimolette	Gouda	Emmental BIO râpé	Édam
Fruit BIO de saison	Crêpe au sucre	Fruit BIO de saison	Crème dessert au chocolat	Cake à la noix de coco 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





Restaurant scolaire municipal de Saint-Sulpice-la-Forêt Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
Betteraves	Salade chinoise , Vinaigrette	Salade piémontaise , Vinaigrette	© Cake aux champignons	Mousse de foie
Chipolatas nature	Pilon de poulet LABEL ROUGE mariné au soja et à la coriandre , Sauce tomate façon polpette	Flammekueche	Frittata aux poivrons et oignons	Brandade de colin MSC
Frites	Riz BIOPoêlée chinoise	Chiffonnade de salade verte BIO	© Coquillettes BIO	Rata de légumesHivernale du chef
Brie	Emmental BIO	Fromage blanc à la cassonade	Tomme noire	Yaourt nature BIO
Fruit BIO de saison	⑥ Gâteau à l'ananas	Fruit BIO de saison	Roulé à la confiture d'abricot	Salade de fruits 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







Restaurant scolaire municipal de Saint-Sulpice-la-Forêt Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Crêpe aux champignons	Potage de pois chiches BIO	Butternut râpée au fromage blanc	Carotte BIO râpée à la pomme , Vinaigrette	Betteraves BIO , Vinaigrette
Quiche au fromage feuilletée du chef	Sauté de bœuf à la moutarde	Jambon braisé	Pilon de poulet rôti mariné	Filet de hoki MSC , Sauce nantua
Chiffonnade de salade verte BIO	Pennes BIO	Semoule BIOMitonné de légumesrôtis d'Hiver	Potatoes au paprikaCarottes BIO braisées	Riz BIO Petits pois BIO au jus



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







Restaurant scolaire municipal de Saint-Sulpice-la-Forêt Menu du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Macédoine de légumes	Salade de pois chiches , Vinaigrette	Flan au potiron	Potage Butternut	Pamplemousse
Nuggets à la volaille	Dhal de lentille corailBio, amande, noix de cajouet raisin sec	Sauté de poulet aux olives	Sauce Carbonara	Quenelles gratinées au cheddar
Frites du chef (pommes de terre BIO)	© Choux fleurs BIO gratinés © Riz BIO	Pommes de terre BIOau paprikaCarottes BIO braisées	Tortis BIO	Semoule BIO
Édam	Tomme noire	Emmental Bio	Camembert	Gouda
Fruit BIO de saison	Crème dessert au chocolat	Flan au caramel	Gâteau au yaourt du chef	Liégeois au chocolat

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







Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
Potage de lentilles corail BIO	Salade Marco Polo	Haricots verts , Vinaigrette	Céleri BIO râpé à la mimolette	Crêpe au jambon
Tartiflette (Reblochon AOP)	Pilon de poulet rôti mariné	Jambon blanc	Hachis parmentier végétarien	Poisson frais du moment , Sauce nantua
Chiffonnade de salade verte BIO	Petits pois aux oignons	Haricots verts BIORiz BIO	Chiffonnade de salade verte BIO	Coquillettes BIOFondue de poireaux à la crème
	Camembert BIO		Édam	Vache picon
Mousse au chocolat	Crème renversée	Fromage blanc à la confiture de fraises	Roulé à la confiture d'abricot	Fruit BIO de saison

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

