

Menus Scolaire Ville de Feignies

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
 Macédoine de légumes	 Carottes râpées locales , Vinaigrette	 Potage de butternut	 Céleri rave sauce rémoulade	 Potage de légumes
Boulettes au bœuf, Sauce Napolitaine	Filet de poulet BBC , Sauce forestière	Nuggets au poisson MSC, Sauce tartare	Sauté de boeuf local au curry	 Mac'and'cheese BIO
 Semoule BIO  Légumes de couscous	 Riz Bio  Fondue de poireaux	 Pommes de terre vapeur locales  Petits pois aux oignons	 Frites, Pommes de terre sautées  Gratin de choux fleurs	 Salade verte
Mimolette	Vache qui rit BIO	 Yaourt Bio nature	Emmental BIO	Brie
 Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	 Fruit de saison BIO	 Flan nappé au caramel	 Compote de pommes 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 : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus Scolaire Ville de Feignies

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Toast au maroilles AOP	 Carottes et chou blanc façon Coleslaw	 Potage aux brocolis BIO	Saucisson à l'ail (viande française) , Cornichon
Saucisse de Strasbourg	Carbonade flamande (boeuf local)	Sauté de dinde BIO , Sauce au thym	 Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate	Poisson frais du moment , Sauce à la crème
 Purée de pommes de terre  Carottes locales braisées	 Frites fraîches locales , Pommes de terre rissolées  Salade verte	 Semoule BIO  Salsifis à la crème	 Riz BIO créole  Ratatouille bio	 Torti BIO  Poêlée champêtre
Saint Paulin	Yaourt local nature	Camembert	 Yaourt nature BIO	Cantal AOP
 Fromage blanc BIO à la confiture	Mousse aux Spéculoos	 Gâteau au yaourt du chef	 Fruit de saison BIO	 Brunoise d'ananas 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.

Menus Scolaire Ville de Feignies

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

				Repas indien
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	 Potage de légumes	 Carottes râpées locales , Vinaigrette	 Macédoine de légumes	 Salade de chou à l'indienne
Filet de colin MSC , Sauce façon blanquette	Assiette kebab végétal	Rôti de bœuf VBF à la texane	Jambon braisé VPF , à la dijonnaise	Sauté de poulet BBC Tikka Masala
 Pommes de terre vapeur locales  Jardinière de légumes	 Frites , Pommes de terre rissolées  Mélange de crudités	 Purée de patates douces  Courgettes braisées	 Coquillettes BIO  Haricots verts	 Riz BIO  Chou fleur rôti
Edam	Bûchette au lait mélange	 Yaourt nature BIO	Mimolette	 Yaourt Bio nature
 Compote de pêches	 Fromage blanc BIO à la cassonade	 Salade de fruits	Cake marbré au chocolat du chef	 Mousse coco

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.

Menus Scolaire Ville de Feignies

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
 Concombres sauce bulgare	Crêpe au fromage	 Salade composée	 Carottes râpées BIO , Vinaigrette aux échalotes	 Betteraves , Vinaigrette
Sauce carbonara (Lardons CE2)	 Boulettes de blé façon thai , Sauce curry	Sauté de veau VVF , Sauce forestière	Lasagnes bolognaise du chef au boeuf BIO	Waterzooï de colin MSC
 Torti BIO	 Riz cantonais végétarien	 Purée de pommes de terre  Petits pois au jus	 Salade verte BIO , Vinaigrette	 Pommes de terre au paprika  Julienne de légumes
Vache qui rit BIO	 Yaourt Bio nature	Tomme blanche	Emmental BIO	 Yaourt nature BIO
Liégeois à la vanille	 Fruit de saison	 Compote de pommes VER du chef	 Fromage blanc BIO à la cassonade	 Fruit de saison 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 : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus Scolaire Ville de Feignies

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

		Repas de Pâques	
Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
Pâté de campagne (viande française) , Cornichon	 Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	 Concombres , Vinaigrette	 Choux fleurs mimosa , Vinaigrette
Tajine de poulet bio à l'abricot	Colin MSC , Sauce provençale	Sauté de veau , Sauce au thym	Tortellini ricotta épinards , Sauce à la crème
 Semoule BIO  Légumes du tajine	 Riz BIO  Ratatouille bio	 Flageolets  Gratin dauphinois	 Salade verte BIO
Saint Paulin	Mimolette	 Yaourt Bio nature	Edam
 Fruit de saison BIO	 Crème dessert à la vanille	Bavarois au chocolat	 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 : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus Scolaire Ville de Feignies

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Crêpe aux champignons	 Céleri rave sauce rémoulade	 Taboulé d'Hiver, semoule BIO	 Carottes râpées locales, Vinaigrette façon Maltaise	 Salade de lentilles, Vinaigrette
Chipolata aux herbes	Sauté de boeuf local à l'orientale	 Pizza reine	 Bolognaise de pois BIO	Colin MSC façon meunière, Sauce Tartare
 Écrasé de pommes de terre  Compote	 Semoule BIO  Haricots plats en persillade	 Salade verte, Vinaigrette	 Coquillettes BIO	 Épinards à la crème  Riz BIO créole
 Yaourt nature BIO	Gouda	Vache qui rit BIO	Mimolette	Tomme blanche
 Cocktail de fruits	 Fruit de saison BIO	 Fromage blanc BIO à la confiture	 Gâteau au citron	 Fruit de saison 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 : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus Scolaire Ville de Feignies

Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
 Carottes râpées , Vinaigrette	 Salade de riz bio	 Salade de tomates et maïs , Vinaigrette	 Betteraves mimosa	 Concombres à la ciboulette
Sauce carbonara (Lardons CE2)	Omelette BIO au cheddar	Sauté de porc (régional) , Sauce au curry et à la pomme	Boeuf local façon bourguignon	Poisson frais du moment , Sauce citron
Penne BIO	 Frites , Potatoes au paprika  Salade verte BIO	 Cœur de blé BIO  Navets au miel	 Pomme de terre locales persillées  Carottes locales au jus	 Semoule BIO Brocolis , Sauce crème
 Yaourt nature BIO	Saint Paulin	 Yaourt nature BIO	Emmental BIO	Brie
 Fruit de saison	Liégeois à la vanille	 Tarte aux pommes	 Salade de fruits frais	 Yaourt BIO aux fruits

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.

Menus Scolaire Ville de Feignies

Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

			Repas asiatique
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril
 Céleri rave sauce rémoulade	Toast au maroilles AOP	 Salade de tomates et maïs , Vinaigrette aux échalotes	Nems de légumes
Rougail de saucisse fumée VPF	 Parmentier à l' égrené de pois BIO	Colin MSC pané , Sauce Napolitaine	Emincé de boeuf (régional) , Sauce soja
 Riz BIO pilaf  Poêlée de légumes	 Salade verte BIO	 Pommes de terre sautées  Courgettes braisées	Nouilles chinoises  Wok de légumes
Camembert	Tomme noire	Mimolette	 Yaourt nature BIO
 Mousse à la mangue	 Fruit de saison BIO	Crème dessert au chocolat	 Salade de fruits exotiques

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.