

Menus MAI JUIN 2023
 Institut Saint Thomas de Villeneuve
 Saint Germain en Laye
 Self


Férié		Repas végétarien		
lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	TOMATE VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MACEDOINE
	CHIFFONNADE DE LAITUE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE
	OMELETTE NATURE	SAUTE DE PORC CAROTTE THYM	MAC AND CHEESE (Gratin de pâtes au cheddar)	NUGGETS DE POISSON
	CHILI VÉGÉTARIEN	FILET DE HOKI A L'ANETH	FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ	CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES
	POULET ROTI	COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	STEAK HACHE DE VEAU A LA CREME	ESCALOPE MILANAISE
	COURGETTE	SEMOULE	MACARONIS	HARICOTS VERTS A L'AIL
	RIZ CREOLE	PETITS POIS AUX OIGNONS	CAROTTES BRAISEES	BOULGOUR
	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
	BEIGNET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS CHANTILLY	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 4771.81010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Menus MAI JUIN 2023
 Institut Saint Thomas de Villeneuve
 Saint Germain en Laye
 Self

	Repas végétarien 		Férié Ascension	Pont de l'Ascension
lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	SALADE DE LENTILLES	TARTINE PIZZA AU CHORIZO		
SAUTE DE POULET AU CURRY	PASTA PARTY sauce indienne aux pois chiches	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE		
FILET DE MERLU A L'ESTRAGON	PASTA PARTY sauce cheddar	OMELETTE AUX OIGNONS		
COLIN A LA BORDELAISE	LEGUMES FARCIS DE SAISON	ANDOUILLETTE GRILLEE SAUCE MOUTARDE		
BROCOLIS AUX OIGNONS	TORTIS	POMMES BOULANGERES		
SEMOULE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	EPINARDS A LA CREME		
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		
POIRE RÔTIES AU SPECULOOS	COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON		
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	DONUTS		

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOUER

Bon appétit!

23



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 4771.81010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Menus MAI JUIN 2023
 Institut Saint Thomas de Villeneuve
 Saint Germain en Laye
 Self

Repas végétarien 				
lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
HOUMOUS ET SES CROUTONS COURGETTE RAPEE AUX RAISINS	SAUCISSON A L'AIL BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	MELON CELERI REMOULADE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE OEUF DUR MAYONNAISE	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
PAELLA VEGETARIENNE QUICHE RICOTTA EPINARDS	PILON DE POULET ROTI MARINE FILET DE COLIN ET SON QUARTIER DE CITRON	HOT-DOG HOT-DOG FISH	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES MARMITE DU PÊCHEUR	CARBONARA DE SAUMON BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY
MIGNON DE PORC SAUCE BLEU	CUISSE DE POULET ROTIE	CROQUE MONSIEUR	ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME	ROTI DE VEAU COCOTTE ET CHAMPIGNONS
RIZ DE LA PAELLA TOMATE ROTIE A L'AIL	RATATOUILLE BOULGOUR	FRITES SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINES SEMOULE AU BEURRE	COQUILLETES COURGETTES BRAISEES
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON QUATRE QUARTS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS CREME DESSERT CARAMEL

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 4771.81010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Menus MAI JUIN 2023
 Institut Saint Thomas de Villeneuve
 Saint Germain en Laye
 Self

Lundi de Pentecôte	Repas végétarien		Repas Sur le Pouce	
lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
	SALADE DE LENTILLES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	PASTEQUE	ROSETTE ET CORNICHONS
	MELON	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
	CROQUE TOMATE MOZZARELLA	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	JAMBON	FILET DE HOKI SAUCE ANETH
	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC AIL CURRY	PARMENTIER DE POISSON	OEUF MIMOSA AU THON	SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE
	ROTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	QUICHE AU FROMAGE	CORDON BLEU SAUCE ITALIENNE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE AU FOUR
	POEELE DE COURGETTES ET CAROTTES	SALADE VERTE	SALADE COQUILLETES (MAÏS, TOMATES, OIGNONS, SAUCE COCKTAIL)	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	SEMOULE	-	SALADE NICOISE (HARICOTS VERTS, POIVRONS, OIGNONS ROUGES, TOMATES, OLIVES)	RIZ PILAF
	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
	COMPOTE DE PECHE	FRUIT DE SAISON	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS
	FRUIT DE SAISON	CREME AUX OEUF DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

api

COMPTER

75g

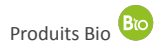
PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 4771.81010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Menus MAI JUIN 2023
 Institut Saint Thomas de Villeneuve
 Saint Germain en Laye
 Self

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ	SALADE DE BLE AU MAIS	CONCOMBRES CIBOULETTE	FRIAND AU FROMAGE
SALADE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	RADIS BEURRE	AUBERGINE GRILLÉE ET FETA	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE DU CHEF
OMELETTE FROMAGERE	SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS	QUICHE LORRAINE	PASTASOTTO (Gratin de coquillettes fromage ail et fines herbes)	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE
CHIPOLATAS	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE ESTRAGON	CURRY DE POIS CHICHES EPINARDS ANANAS	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
EMINCE DE DINDE SAUCE CREME CIBOULETTE	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE POIVRE	ESCALOPE DE POULET SAUCE NORMANDE	TARTE POMMES DE TERRE ET POIREAUX	ROTI DE PORC A L'ANCIENNE
POMME DE TERRE SAUTEE	RATATOUILLE	SALADE VERTE	-	TOMATE PROVENCALE
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF	BOULGOUR	COQUILLETES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS PECHE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE


Repas végétarien

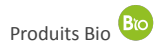


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2023
 Institut Saint Thomas de Villeneuve
 Saint Germain en Laye
 Self



	Repas végétarien 				
	lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
SALADE DE PERLES AU SURIMI		RADIS ROSE ET BEURRE	CarOTTES RAPEES FACON MALTAISE	MELON	TOAST AU CHEVRE ET SALADE
SALADE VERTE FROMAGERE		SALADE DE COQUILLETTE AUX OLIVES VERTES	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CAKE AUX OLIVES DU CHEF	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE
CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS		BOLOGNAISE DE LENTILLES	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	PAIN DE VIANDE ROTI	CALAMAR A LA ROMAINE
QUENELLE DE POISSON		OMELETTE AU FROMAGE	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA	POISSON MEUNIERE	SAUTE DE DINDE COLOMBO AUX PECHEES
BOULETTES D'AGNEAU		POULET ROTI	COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	STEAK HACHE DE VEAU A LA CREME	FILET DE DINDE VIENNOISE
PIPERADE		TORTIS	SALADE VERTE	FRITES	POEELE DE COURGETTES ET AUBERGINES
SEMOULE		BROCOLIS	-	COURGETTES BRAISEES	RIZ
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON		POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON	CUAJADA AU YAOURT DU CHEF (Flan espagnol au yaourt)	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2023
 Institut Saint Thomas de Villeneuve
 Saint Germain en Laye
 Self

Repas végétarien 				
lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
CREPE AU FROMAGE	MELON	SALADE MEXICAINE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
SALADE VERTE	OEUF DUR MAYONNAISE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
BOULETTES VG A LA TOMATE	SAUTE DE BOEUF CAROTTE A LA CREME	KOUSSA MEHCHI (COURGETTE FARCIE AUX EPICES LIBANAISES)	TORTELLINIS BOSCONI (EPINARDS SAUCE EMMENTAL)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
TAJINE VEGETARIEN AUX LEGUMES ET FRUITS SECS	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	SAUTE DE POULET TIKKA MASSALA	CHIPOLATAS
COLIN A LA BORDELAISE	LEGUMES FARCIS DE SAISON	ANDOUILLETTE GRILLEE SAUCE MOUTARDE	CUISSE DE PINTADE AU FOUR	JAMBON GRILLE
BOULGOUR	PENNE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	BROCOLI GRATINÉ	HARICOTS VERTS AU FOUR
LEGUMES DU TAJINE	COURGETTE BRAISÉE	CAROTTES FACON VICHY	COEUR DE BLE	SEMOULE
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	CAKE AU CITRON DU CHEF	FRUIT DE SAISON
GAUFRE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF

api

COMPTER

75g

PESER


PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23

Menus MAI JUIN 2023
 Institut Saint Thomas de Villeneuve
 Saint Germain en Laye
 Self

	Repas végétarien 			
lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS	PATE DE CAMPAGNE	MELON	CHIFFONNADE DE LAITUE VINAIGRETTE
TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE	RADIS CROQUE SEL	BETTERAVES VINAIGRETTE	TABOULÉ
BOLOGNAISE	OMELETTE AUX FINES HERBES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	JAMBON BLANC	RISOTTO DE POISSON ET CREVETTE
CARBONARA DE CHAMPIGNONS DE PARIS	CRUMBLE AU CHEVRE ET LEGUMES ESTIVAUX	FILET DE HOKI SAUCE AU CURRY	PARMENTIER DE POISSON MSC 	RISOTTO AU POULET
FILET DE DINDE VIENNOISE	POULET ROTI	COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	STEAK HACHE DE VEAU A LA CREME	ESCALOPE MILANAISE
TORTIS	RATATOUILLE DU CHEF	HARICOTS BLANCS	POMME DE TERRE AU FOUR	HARICOTS VERTS A L'AIL
-	BOULGOUR	CAROTTES BRAISÉES	PETITS POIS AUX OIGNONS	
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON	COUPE DE FRAISES	FRUIT DE SAISON	ROULÉ DE CONFITURE A L'ABRICOT DU CHEF	LIEGEOIS VANILLE
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

api

COMPTER

75g

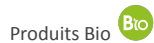
PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!



23



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2023
 Institut Saint Thomas de Villeneuve
 Saint Germain en Laye
 Self



Repas végétarien 				
lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
RADIS BEURRE	MELON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	COLESLAW	CONCOMBRE A LA BULGARE	BETTERAVES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE	CHAKCHOUKA AUX OEUFS	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE AU THYM	PILON DE POULET MARINE	BEIGNET DE POISSON
FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	PASTA PARTY sauce aux 3 fromages	OMELETTE AUX OIGNONS	GRATIN DE POISSON (colin, crevette et moule)	NUGGET DE VOLAILLE
COLIN A LA BORDELAISE	LEGUMES FARCIS DE SAISON	ANDOUILLETTE GRILLEE SAUCE MOUTARDE	CUISSE DE PINTADE AU FOUR	JAMBON GRILLE
SEMOULE	TORTIS	POMMES BOULANGERES	COURGETTES BRAISEES	TOMATES PROVENCALES
BROCOLIS A L'AIL	HARICOTS BEURRE PERSILLES	FONDUE D'EPINARDS	RIZ	POMMES DE TERRE RISSOLEES
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
PASTEQUE	BATONNET DE GLACE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	ROSE DES SABLES	COMPOTE POMME CASSIS
YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON