

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

	Végétarien		Epiphanie	
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Betteraves BIO , Vinaigrette Endives aux noix , Vinaigrette Friand au fromage	Céleri rave BIO rémoulade Salade verte , Vinaigrette Velouté de potiron BIO	Mélange de crudité	Œuf dur mayonnaise Salade de lentilles aux échalotes Butternut et céleri sauce façon coleslaw	Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental Salade de riz BIO, maïs et ciboulette , Vinaigrette Macédoine mayonnaise
Sauce Carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Chili sin carne pois BIO Saumonette MSC rôtie , Sauce mexicaine	Côte de porc BBC grillée , sauce Dijonnaise Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Sauté de veau , Sauce arrabiata aux pois chiches Filet de merlu MSC , Sauce citron	Colin MSC meunière Steak haché , Sauce barbecue
Carottes BIO braisées Penne HVE	Riz BIO pilaf Haricots verts BIO	Boulgour BIO Butternut rôtie	Choux fleurs en gratin Semoule BIO	Frites Fondue de poireaux BIO
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits BIO de saison Poire au caramel Crème dessert praliné	Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos Fruits BIO de saison Yaourt aromatisé	Fruits BIO de saison Pomme au four à la cannelle Rocher coco du chef	Galette des rois à la frangipane Fruits BIO de saison Salade de fruits du chef	Fruits BIO de saison Liégeois à la vanille Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

			Végétarien		
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier	
<ul style="list-style-type: none"> Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï Salade de haricots rouges aux oignons Saucisson à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil Endives Locales aux pommes Chiffonnade de salade verte et croûtons 	<ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes verts Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast Radis noir râpé sauce rémoulade 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes BIO sauce cocktail Fenouil râpé à l'orange Crêpe au fromage 	
Fricassée de poulet BBC aux champignons Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote	Bolognaise Aile de raie aux câpres	Filet de merlu MSC , sauce Dijonnaise Rôti de porc BBC , Jus lié viande	Filet de hoki MSC cumin et citron Gnocchis sauce fromagère	Marmite de colin MSC aux petits légumes Boulettes à l'agneau , Sauce aux épices	
<ul style="list-style-type: none"> Riz BIO Céleri braisé 	<ul style="list-style-type: none"> Tortis BIO Haricots beurre persillés 	<ul style="list-style-type: none"> Tombée de chou vert Patates douces BIO rôties au thym 	Gnocchis ail et fines herbes Potimarron rôti	<ul style="list-style-type: none"> Panais rôtis au miel Semoule BIO 	
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	
<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc au spéculoos Fruits BIO de saison Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Ile flottante et crème anglaise Yaourt aromatisé BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Compote de pommes et banane du chef Donut 	<ul style="list-style-type: none"> Grimolle aux pommes Fruits BIO de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Crème dessert praliné Salade de fruits du chef 	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026






































Végétarien				
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental Houmous du chef et ses croutons Betteraves BIO , Vinaigrette	Effiloché d'endives , Vinaigrette Velouté de butternut Wrap au jambon et oignons rouges	Mélange de crudité	Rosette lyonnaise et cornichons Butternut BIO râpée au fromage blanc Salade de thon au maïs	Potage Parmentier Salade de riz BIO maïs et poivrons , Vinaigrette Carottes BIO râpées , Vinaigrette
Omelette BIO à la ciboulette Filet de colin MSC à la bordelaise	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de hoki MSC , Sauce suprême	Andouillette , sauce a la moutarde à l'ancienne Fricassée de merlu MSC aux champignons	Sauté de bœuf BBC au curry Filet de lieu MSC , Sauce citron	Calamars à la romaine Carbonnade de porc
Riz BIO pilaf Brocolis BIO poêlés	Pennes BIO Salsifis à l'étuvé	Rata de légumes Hivernale du chef Pommes de terre au four	Carottes BIO braisées Semoule BIO	Fondue d'épinards BIO à la crème Pommes de terre rissolées
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Crème dessert à la vanille Fruits BIO de saison Tarte au citron	Fruits BIO de saison Compote de pommes VER du chef Semoule au lait et chocolat blanc	Fromage blanc BIO à la cassonade Fruits BIO de saison Mousseline à la vanille	Cake aux poires Fruits BIO de saison Salade de fruits du chef	Fruits BIO de saison Banane à la crème anglaise Crème dessert au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026









































	Végétarien		Nouvel An Chinois	
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
 Macédoine mayonnaise  Pamplemousse Mortadelle	 Velouté de lentilles du Puy  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette  Salade de blé Bio et maïs , Vinaigrette	 Mélange de crudité	 Nems aux légumes  Radis noir râpé , Vinaigrette aux saveurs chinoises Salade chinoise aux crevettes	 Salade de haricots verts Bio , Vinaigrette  Taboulé d'Hiver, semoule BIO  Œuf mimosa
Dos de lieu MSC , sauce à l'aneth Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes	Saumonette MSC rôtie  Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP	Jambon braisé LABEL ROUGE , Sauce au citron Pêche du moment MSC	Poulet façon impérial Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce	Filet de colin MSC , Sauce dieppoise
 Semoule BIO  Navets braisés glacés	 Choux-fleurs BIO Tortis BIO	Quinoa BIO au beurre  Potimarron rôti	 Riz basmati façon pilaf  Brocolis , Champignons en persillade	 Épinards BIO  Pommes de terre persillées
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison  Flan nappé au caramel  Compote de pommes et bananes BIO	Liégeois à la vanille  Fruits BIO de saison Éclair au chocolat	 Crème aux œufs du chef  Fruits BIO de saison  Yaourt BIO à la vanille	 Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc  Fruits BIO de saison  Fromage blanc à la marmelade de litchi	 Fruits BIO de saison  Suisse fruité  Crème dessert praliné

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

			Végétarien & Chadeleur	
Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
 Potage de légumes  Carottes BIO râpées , Vinaigrette Salade de riz au surimi	 Betteraves BIO mimosa  Salade de mâche , Vinaigrette  Tapenade de petits pois à la ricotta	 Mélange de crudité	 Céleri rave BIO rémoulade  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge  Velouté de potiron BIO	 Coleslaw BIO Friand au fromage  Salade de pois chiches , Vinaigrette
Ravioli à la sauce tomate Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc	Bœuf façon bourguignon  Omelette nature	 Endives au jambon Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Lasagnes végétales BIO, tomates et mozzarella Marmite au poisson et crevettes	Filet de colin MSC en croûte d'herbes Escalope de porc BBC , Sauce charcutière
 Brocolis BIO poêlés Pennes BIO	 Carottes BIO braisées  Semoule BIO , Jus lié thym et citron	 Pommes de terre sautées Endives BIO braisées	 Riz basmati façon pilaf  Petits pois BIO au jus	 Purée de patates douces  Fondue de poireaux BIO
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison  Salade de fruits du chef  Yaourt aromatisé BIO	 Crème dessert au caramel  Fruits BIO de saison  Compote de pommes et vanille du chef	 Fruits BIO de saison  Tarte Normande Liégeois à la vanille	 Crêpe du chef  Fruits BIO de saison  Flan nappé au caramel	 Coupe banane caramel  Fruits BIO de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

			Végétarien	
Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Salade de mâche , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au surimi MSC Saucisson à l'ail , Cornichons 	<ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Carottes BIO râpée au maïs , Vinaigrette Tartine et mousse de pois cassés 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette Poireaux rôtis façon gribiche Pizza aux quatre fromages
<ul style="list-style-type: none"> Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC , Sauce au court bouillon 	<ul style="list-style-type: none"> Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Pot au feu Quenelles de brochet gratinées 	<ul style="list-style-type: none"> Œufs brouillés aux champignons Filet de merlu MSC au pesto 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de saumon rôti Paupiette au veau , Jus de viande lié aux herbes
<ul style="list-style-type: none"> Lentilles vertes au jus Carottes BIO façon Vichy 	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur BIO rôti Blé BIO nature 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Purée de patates douces 	<ul style="list-style-type: none"> Épinards BIO Riz BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Rata de légumes Hivernale du chef Coquillettes BIO
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Liégeois à la vanille Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Riz au lait Fruits BIO de saison Yaourt BIO à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Fromage blanc BIO à la cassonade Crème dessert praliné 	<ul style="list-style-type: none"> Mille feuille de génoise et confiture de fraise Fruits BIO de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Flan au caramel Fruits BIO de saison Yaourt aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institut St Thomas de Villeneuve CHAVILLE

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Végétarien				
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Crêpe aux champignons 🌱 Salade verte , Vinaigrette 🌱 Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	🌱 Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🌱 Velouté Dubarry Pâté de campagne , Cornichons	🌱 Mélange de crudité	🌱 Potage de légumes 🌱 Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette 🌱 Céleri rave BIO râpé , Vinaigrette	🌱 Œuf mimosa 🌱 Betteraves BIO , Vinaigrette 🌱 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic Saumonette MSC rôtie	Haut de cuisse de poulet label rouge , Jus de viande lié aux herbes Filet de merlu MSC , Sauce au basilic	Escalope de dinde BBC , Sauce miel moutarde Pêche du moment MSC	🌱 Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde Tartiflette végétarienne	Filet de hoki MSC , Sauce citron Cordon Bleu de dinde
🌱 Purée de pois cassés 🌱 Embeurrée de choux frisés	Pennes BIO 🌱 Haricots verts BIO à l'ail	🌱 Mitonné de légumes rôtis d'Hiver 🌱 Semoule BIO	🌱 Pommes de terre vapeur 🌱 Carottes BIO braisées	🌱 Fondue de poireaux BIO 🌱 Riz BIO pilaf
Assortiments de fromages 🌱 Laitage	Assortiments de fromages 🌱 Laitage	Assortiments de fromages 🌱 Laitage	Assortiments de fromages 🌱 Laitage	Assortiments de fromages 🌱 Laitage
🌱 Fruits BIO de saison 🌱 Coupe banane et crème au lait de coco 🌱 Yaourt BIO à la vanille	🌱 Flan au caramel 🌱 Fruits BIO de saison 🌱 Poire fondante rôtie aux spéculoos	🌱 Fruits BIO de saison 🌱 Yaourt aux fruits 🌱 Flan pâtissier	Liégeois à la vanille 🌱 Salade de fruits du chef 🌱 Fruits BIO de saison	🌱 Fruits BIO de saison Cookie à la noisette 🌱 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.