

Lycée professionnel Victorine Magne

Semaine du 25 avril au 29 avril 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi				
Betteraves bio vinaigrette  Chou blanc vinaigrette Terrine de poisson	Coleslaw Râpé de radis noir au fromage frais Saucisson à l'ail	Avocat mayonnaise Concombres vinaigrette Salade de pâtes au surimi	Céleri bio rémoulade  Chou rouge vinaigrette Mousse de foie de canard	Salade de pâtes au jambon et maïs Carottes râpées vinaigrette Oeufs durs mayonnaise
Carbonara Poisson du jour	Omelette au fromage  Poisson du jour	Escalope de dinde au jus Poisson du jour	Sauté de bœuf provençal Poisson du jour	Poisson pané et ketchup Paupiette de veau
Pâtes bio  Épinards à la crème	Pommes de terre au paprika Ratatouille 	Haricots coco à la tomate Haricots verts bio 	Frites Brocolis au beurre	Riz bio  Petits pois bio 
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Compote tous fruits Entremets chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Pâtisserie du jour Cocktail de fruits au sirop Crème dessert vanille Fruits de saison	Île flottante Compote de pommes bio  Pâtisserie du jour Fruits de saison	Yaourt fermier  Mousse au chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Banane bio  Crème brûlée  Pâtisserie du jour Fruits de saison

Soir

Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Cordon bleu de dinde Haricots beurre	Pizza Salade verte	Rissolette de veau Pâtes bio 	Chipolatas Pommes rissoles
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

Menu végétarien



Produit labellisé



Repas à thème

Produit maison



Produit local ou régional

Poisson MSC ou labellisé



Produit bio



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Lycée professionnel Victorine Magne

Semaine du 02 mai au 06 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Midi

Rosette et cornichons Concombres à la crème Salade de pommes de terre	Chou rouge bio vinaigrette Sardines au citron Taboulé	Emincé de betteraves vinaigrette Pomelos au sucre Samoussa à la viande	Concombres bio vinaigrette Saucisson sec Salade de pâtes au surimi	Carottes râpées bio vinaigrette Oeuf dur mayonnaise Radis beurre
Mijoté de dinde à la crème Poisson du jour	Rôti de bœuf sauce béarnaise Poisson du jour	Jambon grillé Poisson du jour	Lasagnes végétariennes Poisson du jour	Brandade de poisson Grillade de porc sauce estragon
Semoule bio Brocolis	Frites Côtes de blettes à la crème	Lentilles Carottes au beurre	Pâtes bio Haricots plats / Salade verte	Pommes de terre vapeur Salade verte / Courgettes
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Fromage blanc sucré Cocktail de fruits au sirop Donut's au sucre Fruits de saison	Crème chocolat Île flottante au caramel Pâtisserie du jour Fruits de saison	Salade de fruits frais Liégeois vanille Pâtisserie du jour Fruits de saison	Mousse au chocolat Crème aux oeufs Pâtisserie du jour Fruits de saison	Compote de pommes bio Entremets pistache Pâtisserie du jour Fruits de saison

Soir

Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Ravioli gratinés au fromage Salade verte	Quiche lorraine Salade verte	Pilons tex mex Riz	Fish and chips Frites
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Poisson MSC ou labellisé



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Lycée professionnel Victorine Magne

Semaine du 09 mai au 13 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Midi

Pomelos au sucre Salade Marco Polo Pâté de foie	Oeuf dur mayonnaise Tomates vinaigrette Concombres bulgares	Betteraves vinaigrette Carottes râpées au maïs Cake jambon fromage	Repas à thème  Normandie	Pizza au jambon Tomates au pesto Salade de lentilles aux petits lardons
Cuisse de poulet rôtie Poisson du jour	Couscous végété  Poisson du jour	Rôti de porc sauce moutarde Poisson du jour		Poisson pané Boules d'agneau au curry
Pommes de terre fondantes Courgettes sautées	Semoule bio  Légumes couscous	Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Epinards à la crème		Riz bio  Carottes au beurre
Fromages	Fromages	Fromages		Fromages
Yaourt fermier  Crème dessert chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Banane bio  Mousse noix de coco Pâtisserie du jour Fruits de saison	Ananas rôti à la cannelle Semoule au lait Pâtisserie du jour Fruits de saison		Kiwi bio  Entremets vanille Pâtisserie du jour Fruits de saison

Soir

Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Pané du fromager  Coquillettes	Steak haché sauce échalote Gratin de chou-fleur	Viennoise de dinde Haricots verts	Gratin d'endives au jambon Pommes de terre vapeur
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Poisson MSC ou labellisé



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

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 - Direction régionale : Api Restauration 5 rue Denis Pain - 14120 Mondeville

Lycée professionnel Victorine Magne

Semaine du 16 mai au 20 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi				
Melon Wrap au jambon Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette Carottes râpées vinaigrette Mortadelle	Oeufs durs mayonnaise Salade mexicaine Concombres vinaigrette	Saucisson sec et condiments Salade de pommes de terre aux olives Céleri rave mayonnaise	Salade de pâtes tomates thon vinaigrette Salade de chou blanc Melon
Chipolatas au jus Poisson du jour	Hachis végétarien  Poisson du jour	Emincé de bœuf au paprika Poisson du jour	Escalope de porc sauce estragon Poisson du jour	Cassolette de poisson Aiguillettes de poulet
Frites Courgettes sautées	Salade verte / Purée de pommes de terre Chou romanesco	Semoule bio  Piperade de légumes	Pâtes bio  Haricots verts bio 	Riz bio  Carottes au beurre
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Compote de pommes bio  Entremets chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Fraises au sucre Mousse mangue Pâtisserie du jour Fruits de saison	Ananas frais Flan nappé caramel Pâtisserie du jour Fruits de saison	Banane bio  Mousse au chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Gaufre sauce chocolat Panna cotta Liégeois café Fruits de saison

Soir

Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Cuisse de poulet basquaise Riz	Gratin de pâtes au saumon	Wings de poulet Petits pois	Poêlée kebab Salade verte
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Poisson MSC ou labellisé



Lycée professionnel Victorine Magne

Semaine du 23 mai au 27 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Midi

Pâté de campagne et condiments Tomates vinaigrette Carottes râpées	Melon Concombres ciboulette Piémontaise	Tomates mozzarella Céleri rémoulade Quiche lorraine		
Omelette au fromage  Poisson du jour	Saucisse de Toulouse Poisson du jour	Rôti de bœuf sauce brune Poisson du jour		
Pâtes bio  Courgettes sautées	Lentilles bio  Carottes persillées	Potatoes Haricots verts bio 		
Fromages	Fromages	Fromages		
Banane bio  Cocktail de fruits au sirop Pâtisserie du jour Fruits de saison	Yaourt fermier  Compote tous fruits Pâtisserie du jour Fruits de saison	Mousse au chocolat Salade de fruits frais Pâtisserie du jour Fruits de saison		

Soir

Entrée au choix	Entrée au choix		
Pâté aux patates  Salade verte	Steak haché de veau Petits pois		
Fromages	Fromages		
Dessert au choix	Dessert au choix		

Menu végétarien



Produit labellisé



Repas à thème



Produit maison



Produit local ou régional



Poisson MSC ou labellisé



Produit bio



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



Lycée professionnel Victorine Magne

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Midi

Concombres bulgares Macédoine de légumes mayonnaise Salami et beurre	Pastèque Céleri rémoulade Terrine de poisson	Chou chinois aux lardons Oeufs durs mayonnaise Carottes râpées bio	Betteraves bio vinaigrette Salade piémontaise Melon	Rillettes de porc Concombres vinaigrette Tomates vinaigrette
Cordon bleu de dinde Poisson du jour	Moussaka végétarienne Poisson du jour	Escalope de porc aux oignons Poisson du jour	Bolognaise (Egréné Bio) Poisson du jour	Filet de poisson meunière Emincé de dinde aux épices
Pâtes bio Tomates rôties	Riz bio Petits pois bio / Salade verte	Frites Choux de Bruxelles	Spaghetti Carottes	Pommes de terre vapeur Ratatouille
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Ananas frais Fromage blanc aux fruits Pâtisserie du jour Fruits de saison	Compote de pommes bio Crème aux oeufs Pâtisserie du jour Fruits de saison	Entremets pistache Crème dessert café Pâtisserie du jour Fruits de saison	Banane bio Mousse au chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Glace Entremets vanille Pâtisserie du jour Fruits de saison

Soir

Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Quiche lorraine Salade verte	Cuisse de poulet au jus Ecrasé de pommes de terre	Nems Riz cantonnais	Croque monsieur Salade verte
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Poisson MSC ou labellisé



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**



Lycée professionnel Victorine Magne

Semaine du 06 juin au 10 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Midi

	Betteraves bio  Melon Céleri remoulade	Mousse de foie Carottes râpées Chou blanc au gouda	Râpé de radis noir au fromage frais Pastèque Concombres vinaigrette	Tomates à l'estragon Oeufs durs mayonnaise Salade de pâtes
	Jambon braisé Poisson du jour	Cuisse de poulet rôtie Poisson du jour	Hachis végétarien  Poisson du jour	Filet de poisson sauce crustacés Côte de porc sauce charcutière
	Frites Haricots verts	Pâtes bio  Courgettes sautées	Purée de pommes de terre Salade verte / Tomate rôtie	Riz bio Piperade de légumes
	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
	Banane bio  Panna cotta Pâtisserie du jour Fruits de saison	Salade de fruits frais  Entremets vanille Pâtisserie du jour Fruits de saison	Crème dessert Mont Blanc chocolat Fraises au sucre Pâtisserie du jour Fruits de saison	Glace Mousse noix de coco Pâtisserie du jour Fruits de saison

Soir

	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
	Feuilleté au fromage Salade verte	Filet de poisson meunière Petits pois carottes	Pizza Salade verte
	Fromages	Fromages	Fromages
	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

Menu végétarien
Produit labellisé



Repas à thème
Produit maison



Produit local ou régional
Poisson MSC ou labellisé



Produit bio



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



Lycée professionnel Victorine Magne

Semaine du 13 juin au 17 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi				
Melon Saucisson sec et condiments Salade de pâtes au thon	Concombres à la feta Taboulé Surimi mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette Avocat mayonnaise Pâté de campagne	Repas à thème Inde 	Salade piémontaise Concombres vinaigrette Betteraves bio 
Escalope de volaille à la crème Poisson du jour	Couscous végétarien  Poisson du jour	Tomate farcie  Poisson du jour		Poisson du jour Haut de cuisse de poulet basquaise
Pommes de terre vapeur Tomates rôties	Semoule bio  Légumes couscous	Boulgour bio  Fenouil braisé		Riz bio  Ratatouille 
Fromages	Fromages	Fromages		Fromages
Yaourt fermier  Mousse aux fruits rouges Pâtisserie du jour Fruits de saison	Fraises au sucre Semoule au lait Pâtisserie du jour Fruits de saison	Crème brûlée Île Hottante Pâtisserie du jour Fruits de saison		Banane bio  Salade de fruits frais Pâtisserie du jour Fruits de saison

Soir

Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Cappelletti au saumon fumé Sauce crème	Tortilla au chorizo Salade verte	Gratin de pommes de terre au poulet et fromage Salade verte	Croque monsieur Salade verte
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Poisson MSC ou labellisé



Lycée professionnel Victorine Magne

Semaine du 20 juin au 24 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Midi

Salade de tomates Pâté de campagne Céleri remoulade	Salade coleslaw Pastèque Concombres vinaigrette	Mousse de foie Betteraves bio  Râpé de radis noir au fromage frais	Salade de pâtes Melon Salade de tomates	Saucisson à l'ail Carottes râpées vinaigrette Pomelos au sucre
Omelette pommes de terre, poivrons et fromage  Poisson du jour	Moussaka Poisson du jour	Rôti de bœuf Poisson du jour	Quiche lorraine Poisson du jour	Poisson du jour Boules de bœuf sauce provençale
Pommes rissolées Piperade de légumes	Riz bio  Salade verte / Brocolis	Frites Tomates rôties	Pâtes bio  Salade verte / Courgettes sautées	Semoule bio  Chou romanesco
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Glace Entremets chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Gaufre Panna cotta Pâtisserie du jour Fruits de saison	Semoule au lait Mousse aux fruits rouges Pâtisserie du jour Fruits de saison	Nectarine Crème dessert pralinée Pâtisserie du jour Fruits de saison	Compote de pommes bio  Entremets vanille Pâtisserie du jour Fruits de saison

Soir

Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Pilons de poulet tex mex Petits pois carottes	Jambon grillé Pommes rosties aux légumes	Assiette froide	Viennoise de dinde Salade d'haricots verts
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

Menu végétarien
Produit labellisé



Repas à thème
Produit maison



Produit local ou régional
Poisson MSC ou labellisé



Produit bio



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



Lycée professionnel Victorine Magne

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi				
Salade coleslaw Tomates vinaigrette Rillettes et condiments	Melon Salade de pommes de terre Sardines à l'huile et au citron	Concombres vinaigrette Tomates mozzarella Mortadelle	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade Pastèque	Saucisson sec et condiment Boullgour aux raisins Chou blanc vinaigrette
Merqueuz Poisson du jour	Sauté de bœuf au paprika Poisson du jour	Rôti de porc sauce estragon Poisson du jour	Chili sin carne  Poisson du jour	Brandade de poisson Foie de bœuf persillé
Frites Haricots beurre	Blé Carottes au beurre	Gratin de Pâtes Courgettes sautées	Riz bio  Tian de légumes	Purée de pommes de terre Tomate rôtie / Salade verte
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Banane bio  Mousse aux fruits rouges Pâtisserie du jour Fruits de saison	Pâtisserie du jour Compote de pommes bio  Glace Fruits de saison	Entremets vanille Crème brûlée Pâtisserie du jour Fruits de saison	Yaourt fermier  Île flottante Pâtisserie du jour Fruits de saison	Fraises au sucre Semoule au lait Pâtisserie du jour Fruits de saison

Soir

Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Jambon blanc Taboulé	Tortellini à la viande crème de parmesan	Assiette froide	Kebab Frites
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

Menu végétarien
Produit labellisé



Repas à thème
Produit maison



Produit local ou régional
Poisson MSC ou labellisé



Produit bio



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Lycée professionnel Victorine Magne

Semaine du 04 juillet au 08 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Midi

Tomates vinaigrette Mousse de foie Concombres à la crème	Pastèque Carottes râpées vinaigrette Macédoine surimi	Betteraves bio vinaigrette  Céleri rémoulade Pâté de campagne et condiments	Menu du chef	
Pilons de poulet tex mex Poisson du jour	Hamburger Poisson du jour	Chipolatas grillées Poisson du jour		
Pâtes bio Petits pois bio 	Frites Courgettes sautées	Pommes de terre au paprika Tomates rôties		
Fromages	Fromages	Fromages		
Glace Compote tous fruits Pâtisserie du jour Fruits de saison	Ananas frais Mousse au chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Flan nappé caramel Riz au lait Pâtisserie du jour Fruits de saison		

Soir

Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	
Quiche au jambon Salade verte	Rôti de dinde froid Salade de pâtes	Assiette froide	
Fromages	Fromages	Fromages	
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	

Menu végétarien



Produit labellisé



Repas à thème

Produit maison



Produit local ou régional

Poisson MSC ou labellisé



Produit bio



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

