

Mairie de PARMAIN

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

				Repas végétarien
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
 Betteraves BIO , Vinaigrette	Samoussas aux légumes	 Baguette façon pizza du chef	 Velouté aux choux-fleurs	 Céleri rave BIO rémoulade
Butter chicken	Dos de colin MSC façon armoricaine	Sauté de dinde BBC , Sauce cajun	Jambon blanc LABEL ROUGE	 Bolognaise de lentilles vertes
 Riz BIO	 Carottes BIO braisées , Semoule BIO	 Haricots verts BIO à l'ail	 Frites	 Coquillettes BIO
Fromage	Fromage	 Laitage	Fromage	 Laitage
 Fruits BIO de saison	 Crème dessert à la vanille	 Fruits BIO de saison	 Cake au miel	 Compote de pommes et cannelle

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.



Mairie de PARMAIN

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

	Repas végétarien			
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
 Salade de pommes de terre, cornichons et persil	 Carotte LOCALE râpée , Vinaigrette	 Taboulé à la semoule BIO	 Pamplemousse	Pâté de campagne
Sauté de dinde BBC , Sauce Napolitaine	 Omelette fromagère	Croque monsieur du chef	Filet de colin MSC au citron	Bolognaise au boeuf
 Haricots verts BIO à l'ail	 Riz BIO	 Salade verte , Vinaigrette	 Gratin de choux-fleurs et pommes de terre	Macaronis BIO
Fromage	Fromage	 Laitage	 Laitage	Fromage
 Fruits BIO de saison	Liégeois à la vanille	 Coupe banane caramel	 Cake à la noix de coco du chef	 Fruits 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 : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Mairie de PARMAIN

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

			Repas végétarien	
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
 Carotte LOCALE râpée , Vinaigrette	Charcuterie et condiments	 Salade verte , Vinaigrette	 Betteraves BIO , Vinaigrette	 Potage de légumes
Saucisse de Toulouse	Sauté de boeuf LABEL ROUGE	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	 Paëlla à la saucisse végétale et pois chiches	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
 Lentilles vertes BIO	 Brocolis BIO poêlés	 Semoule BIO	 Riz BIO créole	 Fondue d'épinards et pommes de terre
Fromage	Fromage	 Laitage	 Laitage	Fromage
 Fruits BIO de saison	 Compote de pommes BIO	 Fruits BIO de saison	Crumble aux pommes du chef	 Fruits 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 : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Mairie de PARMAIN

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	Repas végétarien			
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
 Œuf mimosa	 Potage de légumes	Roulé au chorizo	 Céleri rave BIO rémoulade	 Coleslaw BIO
Filet de lieu MSC , Sauce nantua	Assiette kebab	Rôti de dinde LABEL ROUGE , Sauce crème	Bolognaise au boeuf	Cari de poulet
 Blé BIO aux oignons	 Frites	 Purée de patates douces	Pennes BIO	 Riz BIO
Fromage	Fromage	 Laitage	Fromage	Fromage
 Coupe à la banane et au chocolat	 Compote de poires	 Fruits BIO de saison	 Flan pâtissier nature du chef	 Fruits 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 : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Mairie de PARMAIN

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Repas végétarien				
Mardi 7 Avril		Mercredi 8 Avril		Vendredi 10 Avril
 Concombres BIO , Sauce au fromage blanc		Radis , Beurre		 Salade de riz BIO maïs et poivrons , Vinaigrette
 Curry de lentilles au lait de coco		Waterzooi de merlu MSC		Nuggets à la volaille
 Riz BIO pilaf		 Petits pois BIO au jus		 Haricots beurre persillés
Fromage		Fromage		 Laitage
 Compote de pommes		 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.

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.



Mairie de PARMAIN

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

				Repas végétarien
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
 Salade verte , Vinaigrette	 Salade de coquillettes BIO sauce cocktail	Friand au fromage	 Salade de maïs et radis , Vinaigrette	 Houmous du chef et son toast
Pilon de poulet rôti mariné	Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre	Escalope de porc , sauce Dijonnaise	Filet de hoki MSC à la provençale	 Tortilla à la ciboulette
 Frites	 Petits pois BIO au jus	 Choux fleurs BIO gratinés	 Légumes couscous  Semoule BIO	 Salade verte
Fromage	Fromage	 Laitage	Fromage	 Laitage
 Compote de pommes BIO	 Fruits BIO de saison	 Flan pâtissier du chef sans pâte	 Cake aux poires	 Salade de fruits à la fleur d'oranger

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.



Mairie de PARMAIN

Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Repas végétarien				
Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Radis	 Betteraves BIO , Vinaigrette	 Carottes BIO râpées à la vinaigrette	 Concombres BIO , Vinaigrette	 Salade de lentilles , Vinaigrette
Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes	Filet de hoki MSC , Sauce nantua	 Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Rougail de saucisses fumées	Jambon braisé , Sauce miel moutarde
 Purée de carottes BIO	 Semoule BIO	 Salade verte , Vinaigrette	 Riz BIO pilaf	 Fondue d'épinards BIO à la crème
Fromage	Fromage	 Laitage	 Laitage	Fromage
Éclair au chocolat	 Fruits BIO de saison	 Fruits BIO de saison	 Gâteau aux amandes	 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 : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Mairie de PARMAIN

Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

	Repas végétarien		
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril
Crêpe aux champignons	 Carotte LOCALE râpée , Vinaigrette	 Haricots rouges au maïs , Vinaigrette	 Tzatziki aux betteraves
Hachis Parmentier du chef	Omelette au cheddar	Escalope de dinde , Sauce charcutière	Sauté de boeuf LABEL ROUGE
 Salade verte	 Frites	 Riz BIO pilaf	 Haricots verts BIO
 Laitage	Fromage	Fromage	 Laitage
 Fruits BIO de saison	Liégeois à la vanille	 Fruits BIO de saison	 Millefeuille de Génoises à la poire

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.

