

Restaurant Scolaire de la ville de Chambly

Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

Mardi 1 Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
Tomates Mozzarella et pesto	Pâté de campagne , Cornichons et pain spécial SP : Surimi msc mayonnaise	Carottes locales à l'orientale	Salade de haricots verts bio aux échalotes
Bolognaise de pois BIO préparée par le chef	Rôti de dinde	Filet de merlu MSC , Sauce hollandaise	Sauté de porc local à la provençale SP : Sauté de dinde locale
Pâtes HVE Carottes locales braisées	Semoule BIO Ratatouille du chef	Boulgour BIO Choux-fleurs rôti	Frites fraîches locales
-	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt aromatisé	Fruit de saison bio	Tarte aux pommes HVE préparée par le chef	Fruit de saison
Goûter : compote et biscuit	Goûter : yaourt et biscuit	Goûter : fruit et yaourt	Goûter festif

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle- 59370Mons enBaroeul.

Restaurant Scolaire de la ville de Chambly

Menu du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Lundi 7 Septembre Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11
Mousse de foie , Cornichons SP : Rillettes de poisson	Concombre à la ciboulette	Tomates, vinaigrette	Pastèque	Pizza à la tomate
Colombo de colin MSC	Rôti de porc local , Jus lié viande SP : Rôti de dinde	Haché au veau , Sauce poivre	Crème de petits pois et mozzarella	Sauté de poulet , Sauce à la crème
Haricots beurre persillés Riz pilaf	Flageolets / carottes locales	Pommes de terre locales à la boulangères Fondue d'épinards à l'ail	Pâtes HVE	Poêlée de courgettes et d'aubergines Coeur de blé bio
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage et pain spécial	-
Fruit de saison bio	Yaourt aux fruits	Liégeois au chocolat	Quatre quart préparé par le chef	Fruit de saison
Goûter : Yaourt et biscuit	Goûter : Fruit et biscuit	Goûter festif	Goûter : fruit et yaourt	Goûter : Pain et fromage

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477181010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Restaurant Scolaire de la ville de Chambly

Menu du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre 	Vendredi 18 Septembre
Betteraves bio , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons SP : Oeuf dur CE2 mayonnaise	Courgettes râpées, Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette au persil	Concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Parmentier à l'égréné de pois bio préparé par le chef	Escalope de dinde	Rôti de porc local du chef SP : Rôti de dinde	Burger décomposé (steak haché de boeuf, et ses rosti de pommes de terre et ses rosti de légumes)	Carbonara de saumon MSC
Salade verte	Ratatouille du chef Riz pilaf	Mijoté de lentilles et de carottes locales	Salade verte	Pâtes HVE Fondue de poireaux
Fromage	Fromage	Fromage et pain spécial	-	Fromage
Fruit de saison	Coupe à la banane et au chocolat	Fruit de saison bio	Clafoutis aux prunes préparé par le chef	Yaourt local bio

Goûter : compote et biscuit	Goûter : Goûter festif	Goûter : biscuit et petit suisse	Goûter : fruit et yaourt	Goûter : Compote et biscuit
-----------------------------	------------------------	----------------------------------	--------------------------	-----------------------------

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.



Restaurant Scolaire de la ville de Chambly

Menu du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25
Pastèque	Coleslaw	Concombre , Vinaigrette	Betteraves bio mimosa (oeuf CE2)	Tomates vinaigrette
Sauté de porc local , Sauce tomate SP : Sauté de dinde locale , sauce tomate	Filet de colin MSC , Sauce crevettes	Rôti de bœuf local , Sauce brune	Quiche au fromage préparée par le chef	Filet de poulet local
Courgettes braisées Riz	Pommes de terre locales rissolées Jardinière de légumes	Boulgour BIO Épinards à la crème	Salade verte	Haricots beurre persillés Pâtes HVE
Fromage	Fromage et pain spécial	Fromage	Laitage	-
Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé	Crème dessert	Salade de fruits préparée par le chef	Flan pâtissier

Goûter : petit suisse et biscuit	Goûter : fruit et biscuit	Goûter festif	Goûter : fruit et yaourt	Goûter : yaourt et biscuit
----------------------------------	---------------------------	---------------	--------------------------	----------------------------

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384Rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul

Restaurant Scolaire de la ville de Chambly

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
Macédoine de légumes	Rillettes de poisson et pain spécial		Coleslaw	Chou rouge à la pomme locale
Omelette (oeuf CE2)	Sauté de dinde façon blanquette	Pizza reine préparée par le chef SP : Pizza au fromage préparée par le chef	Lasagnes Bolognaise (égrené BIO) préparée par le chef	Merlu MSC sauce estragon
Pommes de terre locale vapeur Carottes locales aux oignons	Légumes du pot Riz pilaf	Salade composée	Salade verte	Coeur de blé bio Brocolis à l'ail
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Velouté fruits	Fruit de saison	Clafoutis à la poire HVE préparé par le chef
Goûter : fruit et biscuit	Goûter festif	Goûter : compote et biscuit	Goûter : fruit et yaourt	Goûter : pain et fromage

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477181010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons-en-Baroeul.

Restaurant Scolaire de la ville de Chambly

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre 	Vendredi 9 Octobre
Friand au fromage	Salade de haricots verts bio , Vinaigrette à l'échalote	Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Duo de charcuterie , Cornichons et pain spécial SP : Rillettes de poisson blanc MSC	Céleri rémoulade
Colin MSC façon meunière	Boulettes , Sauce tomate basilic	Haché au veau	Cervelas Obernois SP : Saucisse VG	Escalope de dinde
Riz aux petits légumes	Pâtes HVE Chou fleur rôti	Pommes de terre grenailles locales sautées Haricots beurre à l'ail	Purée de patates douces et de carottes locales	Semoule BIO Ratatouille préparée par le chef
	Fromage	Fromage	Laitage	Fromage
Mousse au chocolat	Yaourt local bio	Salade de fruit préparée par le chef	Cake aux poires préparé par le chef	Fruit de saison bio

Goûter : compote et biscuit	Goûter : compote et biscuit	Goûter : biscuit et yaourt	Goûter : fruit et yaourt	Goûter festif
-----------------------------	-----------------------------	----------------------------	--------------------------	---------------

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477181010 - Siège social : 384 Rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Restaurant Scolaire de la ville de Chambly

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
Assiette de charcuterie italienne SP : Terrine de légumes	Bruschetta (pain spécial) sauce tomate et mozzarella	Gaspacho	Tapenade d' olive verte et croûtons	Salade composée
Filet de poulet local , sauce tomate	Cannelloni au boeuf Salade verte	Riz façon risotto au fromage et petit pois préparé par le chef	Osso bucco, sauce italienne	Pizza sicilienne préparée par le chef
Riz au curry Courgettes braisées			Tagliatelles Carottes locales braisées	
Fromage	Laitage	Fromage		Fromage
Fruit de saison bio	Salade d'ananas au miel	Panna cotta abricot	Tarte aux fruits	Tiramisu
Goûter : yaourt et biscuit	Goûter : compote et biscuit	Goûter : compote et yaourt	Goûter : fruit et yaourt	Goûter : pain et fromage

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477181010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.