

OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

	repas végétarien		
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
 Betteraves , Vinaigrette	 Céleri rave sauce rémoulade	 Velouté de potiron	Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	 Chili sin carne pois BIO	Chipolatas , Sauce tomate	Colin MSC meunière
 Carottes au persil plat  Frites	 Riz pilaf  Haricots verts à l'ail	 Choux-fleurs  Semoule HVE	 Coquillettes HVE  Fondue de poireaux à la crème
Fromage	 Laitage	Fromage	 Laitage
 Fruits de saison	 Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos	Galette des rois à la frangipane	 Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

		repas végétarien	
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
 Coleslaw	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil	 Velouté de légumes verts	 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail
Sauté de poulet forestière	Bolognaise	 Paella végétarienne	Marmite de colin MSC aux petits légumes
 Riz  Céleri braisé	 Tortis HVE  Haricots beurre persillés	 Potimarron rôti	 Courgettes braisées  Pommes de terre persillées
Fromage	 Laitage	Fromage	 Laitage
 Fromage blanc au spéculoos	 Fruits de saison	 Crumble aux pommes et aux poires	 Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

repas végétarien				
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier	
Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental	 Velouté de butternut	Rosette lyonnaise et cornichons	 Potage Parmentier	
 Haricots blancs façon blanquette	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex	Boulettes à l'agneau	Calamars à la romaine	
 Riz pilaf  Brocolis	 Frites  Salsifis à l'étuvé	 Carottes braisées  Semoule HVE	 Épinards à la crème  Penne HVE	
Fromage	 Laitage	Fromage	 Laitage	
 Crème dessert à la vanille	 Fruits de saison	 Cake aux poires	 Fruits 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.

OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

	repas végétarien		
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
 Macédoine mayonnaise	 Velouté de lentilles du Puy	Nems aux légumes	 Salade de haricots verts , Vinaigrette
 Omelette fromagère	 Bolognaise de pois BIO	Poulet façon impérial	Filet de colin MSC , Sauce dieppoise
 Pommes de terre sautées  Navets braisés glacés	 Tortis HVE  Chou fleur gratiné	 Riz basmati façon pilaf  Brocolis , Champignons en persillade	 Épinards  Semoule HVE
Fromage	 Laitage	Fromage	 Laitage
 Fruits de saison	Liégeois à la vanille	 Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc	 Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

		repas végétarien	
Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
 Potage de légumes	 Betteraves mimosa	 Céleri rave BIO rémoulade	 Coleslaw purple
Ravioli à la sauce tomate	Cordon bleu de dinde	Falafels , Sauce tomate	Filet de colin MSC en croûte d'herbes
 Brocolis à l'ail Penne HVE	 Carottes aux oignons jaunes  Semoule HVE , Jus lié thym et citron	 Riz basmati façon pilaf  Petits pois aux oignons	 Purée de pommes de terre  Fondue de poireaux à la crème
Fromage	 Laitage	Fromage	 Laitage
 Fruits de saison	 Crème dessert au caramel	 Crêpe du chef	Liégeois au chocolat
















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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

		repas végétarien	
Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
 Potage de légumes	 Effilochée d'endives , Vinaigrette	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette	Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette
Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette	 Œufs brouillés aux champignons	Colin MSC pané
 Pommes de terre sautées  Carottes façon Vichy	 Choux-fleurs rôtis au paprika  Blé nature	 Fondue d'épinards à l'ail  Riz créole	 Rata de légumes Hivernale du chef  Coquillettes HVE
 Laitage	Fromage	 Laitage	Fromage
 Fruits de saison	 Riz au lait	 Mille feuille de génoise et confiture de fraise	 Flan au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

repas végétarien				
Lundi 16 Février		Mardi 17 Février		Vendredi 20 Février
Crêpe aux champignons		 Carottes râpées à la vinaigrette		 Œuf mimosa
Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic		Sauté de poulet BBC façon Basquaise		Filet de hoki MSC , Sauce citron
 Purée de pommes de terre		Penne HVE		 Fondue de poireaux
 Embeurrée de choux frisés		 Haricots verts à l'ail		 Riz pilaf
 Laitage		Fromage		Fromage
 Fruits de saison		 Flan au caramel		 Fruits de saison
		Jeudi 19 Février		
		 Potage de légumes		
		 Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde		
		 Carottes braisées		
		 Laitage		
		Liégeois à la vanille		

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.



OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

	repas végétarien		
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
 Betteraves , Vinaigrette  Endives aux noix , Vinaigrette	 Céleri rave sauce rémoulade  Salade verte , Vinaigrette	 Velouté de potiron  Salade de lentilles aux échalotes	Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental  Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Dos de colin MSC , Sauce à la crème	 Chili sin carne pois BIO Falafels , Sauce tahini au fromage blanc	Chipolatas , Sauce tomate Filet de merlu MSC , Sauce citron	Colin MSC meunière  Omelette fromagère
 Carottes au persil plat  Frites	 Riz pilaf  Haricots verts à l'ail	 Choux-fleurs  Semoule HVE	 Coquillettes HVE  Fondue de poireaux à la crème
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Poire au caramel	 Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos  Fruits de saison	Galette des rois à la frangipane  Fruits de saison	 Fruits de saison Liégeois à la vanille

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.



OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

		repas végétarien	
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
 Coleslaw  Salade de haricots rouges aux oignons	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil  Endives Locales aux pommes	 Velouté de légumes verts Friand au fromage	 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail  Fenouil râpé à l'orange
Sauté de poulet forestière Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote	Bolognaise Aile de raie aux câpres	 Paella végétarienne  Gnocchis sauce fromagère	Marmite de colin MSC aux petits légumes Boulettes à l'agneau, Sauce aux épices
 Riz  Céleri braisé	 Tortis HVE  Haricots beurre persillés	 Potimarron rôti	 Courgettes braisées  Pommes de terre persillées
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fromage blanc au spéculoos  Fruits de saison	 Fruits de saison  Ile flottante du chef	 Crumble aux pommes et aux poires  Fruits de saison	 Fruits de saison  Crème dessert praliné






















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.

OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

repas végétarien				
Lundi 19 Janvier		Mardi 20 Janvier		Vendredi 23 Janvier
Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental  Houmous du chef et ses croutons		 Effiloché d'endives , Vinaigrette  Velouté de butternut		 Potage Parmentier  Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette
 Haricots blancs façon blanquette  Omelette aux fines herbes		Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de hoki MSC , Sauce suprême		Calamars à la romaine Côte de porc grillée
 Riz pilaf  Brocolis		 Frites  Salsifis à l'étuvé		 Épinards à la crème Penne HVE
Fromage  Laitage		Fromage  Laitage		Fromage  Laitage
 Crème dessert à la vanille  Fruits de saison		 Fruits de saison  Compote de pommes VER du chef		 Fruits de saison  Banane à la crème anglaise































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.

OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

	repas végétarien		
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
 Macédoine mayonnaise  Pamplemousse	 Velouté de lentilles du Puy  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	 Nems aux légumes  Radis noir râpé , Vinaigrette aux saveurs chinoises	 Salade de haricots verts , Vinaigrette  Salade de lentilles , Vinaigrette
 Omelette fromagère Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	 Egréné de pois BIO façon carbonara  Bolognaise de pois BIO	Poulet façon impérial Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce	Filet de colin MSC , Sauce dieppoise Hachis Parmentier du chef, pommes de terre BIO
 Pommes de terre sautées  Navets braisés glacés	 Choux fleurs en gratin  Tortis HVE	 Riz basmati façon pilaf  Brocolis , Champignons en persillade	 Épinards  Semoule HVE
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Flan nappé au caramel	Liégeois à la vanille  Fruits de saison	 Gâteau à la noix de coco , à l'ananas et au fromage blanc  Fruits de saison	 Fruits de saison  Suisse fruité




























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.

OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

		repas végétarien	
Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
 Potage de légumes  Carottes Locales râpées , Vinaigrette	 Betteraves mimosa  Salade de mâche , Vinaigrette	 Céleri rave BIO rémoulade  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	 Coleslaw purple Friand au fromage
Ravioli à la sauce tomate Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc	Cordon bleu de dinde  Omelette nature	Falafels , Sauce tomate  Dahl de lentilles vertes au lait de coco	Filet de colin MSC en croûte d'herbes Côte de porc grillée
 Brocolis à l'ail Penne HVE	 Carottes aux oignons  Semoule HVE , Jus lié thym et citron	 Riz basmati façon pilaf  Petits pois aux oignons	 Purée de pommes de terre  Fondue de poireaux à la crème
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Salade de fruits du chef	 Crème dessert au caramel  Fruits de saison	 Crêpe du chef  Fruits de saison	Liégeois au chocolat  Fruits 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.



OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

		repas végétarien	
Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
 Potage de légumes  Salade de lentilles aux échalotes	 Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au surimi MSC	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette  Carottes râpées au maïs , Vinaigrette	Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette  Poireaux rôtis façon gribiche
Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC , Sauce au court bouillon	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc	 Œufs brouillés aux champignons  Curry de pois chiches	Colin MSC pané Flammekueche
 Pommes de terre sautées  Carottes façon Vichy	 Choux-fleurs rôtis au paprika  Blé nature	 Fondue d'épinards à l'ail  Riz créole	 Rata de légumes Hivernale du chef  Coquillettes HVE
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison Liégeois à la vanille	 Riz au lait  Fruits de saison	 Mille feuille de génoise et confiture de fraise  Fruits de saison	 Flan au caramel  Fruits 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.



OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

repas végétarien				
Lundi 16 Février		Mardi 17 Février		Vendredi 20 Février
Crêpe aux champignons  Salade verte , Vinaigrette		 Carottes râpées à la vinaigrette  Velouté Dubarry		 Œuf mimosa  Betteraves , Vinaigrette
Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic Quiche au fromage feuilletée du chef		Sauté de poulet BBC façon Basquaise Omelette au chorizo		Filet de hoki MSC , Sauce citron Cordon Bleu de dinde
 Purée de pommes de terre  Embeurrée de choux frisés		Penne HVE  Haricots verts à l'ail		 Fondue de poireaux  Riz pilaf
Fromage  Laitage		Fromage  Laitage		Fromage  Laitage
 Fruits de saison Crème dessert au chocolat		 Flan au caramel  Fruits de saison		 Fruits de saison Cookie à la noisette

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.

