

MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER



VÉGÉTARIEN		LA GALETTE DES ROIS		
LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	MERCREDI 08 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
CHIFFONNADE DE LAITUE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CELERI SAUCE FROMAGE BLANC ET ROMARIN	VELOUTE DE POTIRON	TOAST EMMENTAL GRATINE
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
COLESLAW D'HIVER	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES CORAIL VINAIGRETTE ECHALOTES	MACEDOINE VINAIGRETTE
CHILI SIN CARNE	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	PORC AU CARMEL	ÉMINCÉ DE POULET À L'ORANGE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
BOULETTES À LA THAÏ	DOS DE COLIN SAUCE CRÈME	FILET DE HOKI A L'ANETH	FRICASSEE DE POISSON	MERGUEZ
RIZ PILAF	PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE AU JUS	CHOU FLEUR SAUCE CHEDDAR	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
HARICOTS VERTS A L'AIL	COQUILLETES	BUTTERNUT RÔTI	FRITES	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FROMAGE BLANC ET BRISURE D'OREO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP AU CHOCOLAT	POMME AU FOUR	CLÉMENTINE	MOUSSE AU CITRON
DONUT	CREME DESSERT MAISON	CROUSTADE AUX POMMES DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT FERMIER

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS















Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Diretoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr. Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER



LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
<p>ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ</p> <p>SALADE HARICOTS ROUGES ET MAÏS AUX OIGNONS</p> <p>ROSETTE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</p> <p>ENDIVES AUX POMMES</p> <p>SALADE VERTE AUX CROÛTONS</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE</p> <p>HOUMOUS ET SON TOAST</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES VERTS</p> <p>SALADE DE LENTILLES CORAIL</p> <p>RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL</p> <p>CHAMPIGNONS A LA CREME CITRONNÉE</p> <p>CREPE AU FROMAGE</p>
<p>ESCALOPE DE POULET FORESTIERE </p> <p>FILET DE MERLU SAUCE ÉCHALOTE </p>	<p>OMELETTE NATURE</p> <p>ROTI DE PORC AU JUS</p>	<p>LASAGNES TRADITIONNELLES</p> <p>LASAGNES VÉGÉTARIENNES AUX LÉGUMES</p>	<p>CURRY DE PATATE DOUCE BROCOLIS ET POIS CHICHES</p> <p>GNOCCHI À L'ITALIENNE</p>	<p>MARMITE DE COLIN AUX PETITS LEGUMES </p> <p>BOULETTE AU VEAU SAUCE AUX OIGNONS ROUGES</p>
<p>POTATOES AU PAPRIKA</p> <p>CÉLERI BRAISÉ</p>	<p>TOMBÉE DE CHOU VERT</p> <p>BLÉ A LA TOMATE</p>	<p>-</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLES</p>	<p>-</p> <p>POTIMARRON RÔTI</p>	<p>CAROTTES GLACÉ</p> <p>RIZ PARFUMÉ</p>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<p>FROMAGE BLANC STRACCIATELLA </p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FLAN NAPPÉ CARMEL</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>MUFFINS DU CHEF </p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>BANANE CARMEL </p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>GÂTEAU AUX POMMES </p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>POIRE ROTIE AU CHOCOLAT </p> <p>CREME DESSERT</p> <p>SALADE DE FRUITS DU CHEF </p>
<p>PRODUITS BIO </p>	<p>PÊCHE DURABLE </p>	<p>RECETTE DU CHEF </p>	<p>PRODUITS LOCAUX </p>	<p>PRODUITS LABÉLLISÉS </p>











AP1 RESTAURATION, S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS - 59100 TOULOUSE



MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER

ANIMATION STAR

VÉGÉTARIEN				
LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	MERCREDI 22 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
SALADE VERTE AU FROMAGE	BEIGNET DE CHOU FLEUR	CHOU ROUGE RAPÉ VINAIGRETTE	BUTTERNUT RÂPÉE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	VELOUTÉ DE POIREAU
HOUMOUS DE HARICOTS ROUGE ET SON TOAST	WRAP DE LÉGUMES	OEUF DUR MAYONNAISE	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ ET HARICOTS VERTS
BETTERAVES VINAIGRETTE	ROSETTE ET CORNICHON	DIPS DE RADIS ET SA SAUCE CIBOULETTE	SALADE DE THON AU MAÏS	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE
PASTASOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP 	HOT DOG 	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE	BEIGNET AU POISSON
BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE À L'ÉGRENÉ VÉGÉTAL	CROQUE MADAME	FILET DE LIEU ET SON QUARTIER DE CITRON 	FALAFELS SAUCE AU FROMAGE BLANC ET AUX HERBES	SAUCE NAPOLITAINE
PENNE BIO	FRITES	POÊLÉE HIVERNALE DU CHEF FACON RATATOUILLE 	CAROTTES AU CUMIN	EPINARD A L'AIL
PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE	SEMOULE	RIZ PILAF
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CREME DESSERT DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DE SAISON 	FROMAGE BLANC ET BRISURE DE SPECULOOS 	TARTE ABRICOTS DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	BEIGNET À LA POMME	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BANANE AU CHOCOLAT
TARTE AU CITRON	CHURROS ET FILET DE CHOCOLAT	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 	CREME DESSERT

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Direatoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr. Pierre VELLAS - 31300 TOULOUSE



MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER



VÉGÉTARIEN				
LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
SOUPE A LA TOMATE	MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	CHOU BLANC POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY	CHOU CHINOIS À LA CREVETTE	SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
SALADE VERTE AUX CROUTONS	BATAVIA AU BLEU	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE AUX SAVEURS CHINOISES	SALADE DE LENTILLES
SALADE DE RIZ ET MAIS	SALADE D'AGRUMES DU CHEF À LA MENTHE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON	NEMS DE VOLAILLE	OEUF DUR MAYONNAISE
NUGGETS VÉGÉTARIEN	OMELETTE AUX OIGNONS	COLOMBO DE PORC SAUCE AUX CHAMPIGNONS	WOK DE POULET	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF
DAHL DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO	SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	FILET DE COLIN ROTIE SAUCE MOUTARDE	HOKI SAUCE AIGRE DOUCE	ECALOPE VIENNOISE
CHOUX DE BRUXELLES À LA BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE SAUTÉES	BLÉ	RIZ CANTONNAIS	SALADE VERTE
TORTIS	NAVETS GLACÉS	POTIMARRON ROTI	POÊLÉE CHINOISE DU CHEF	PURÉE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGEOIS	BANANE AU CHOCOLAT	CREME AUX OEUFS DU CHEF	TARTE COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES
RIZ AU LAIT DU CHEF	COMPOTE DE POMME BANANE	CRÈME VANILLE	SALADE DE FRUIT LITCHI DU CHEF	CREME DESSERT

PRODUITS BIO PÊCHE DURABLE RECETTE DU CHEF PRODUITS LOCAUX PRODUITS LABELLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr. Pierre VELLAS - 59100 TOULOUSE

MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER

VÉGÉTARIEN				
LUNDI 03 FÉVRIER	MARDI 04 FÉVRIER	MERCREDI 05 FÉVRIER	JEUDI 06 FÉVRIER	VENDREDI 07 FÉVRIER
POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	BETTERAVES VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS LA CRÈME	CELERI AU CURRY	CAROTTES RAPÉES
CHOU ROUGE AU GOUDA	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	TABOULÉ D'HIVER	FEUILLETE AU FROMAGE
SALADE DE POMME DE TERRE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	SALADE DE PETITS-POIS ET FROMAGE	SALADE DE MESCLUN AU FROMAGE	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE POIS CHICHES
BOULETTE VÉGÉTARIENNE À LA THAÏ	CUISSE DE POULET SAUCE AU MIEL	OMELETTE AU PERSIL	TARTIFLETTE	POISSON MEUNIÈRE
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE BARBECUE
RIZ	CAROTTES AUX OIGNONS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	BROCOLIS À L'AIL	PUREE DE PATATE DOUCE
PETITS POIS AUX OIGNONS	COQUILLETES	ENDIVES BRAISEES	POMME DE TERRE VAPEUR	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CRÊPES	BANANE AU CAMEL
SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE POMME VANILLE	BEIGNET CHOCOLAT	FLAN NAPPE CAMEL	FROMAGE BLANC CASSONADE

PRODUITS BIO



PÊCHE DURABLE



RECETTE DU CHEF



PRODUITS LOCAUX



PRODUITS LABELLISÉS



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr. Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE





# MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

## Établissement DEJEUNER



LUNDI 10 FÉVRIER	MARDI 11 FÉVRIER	MERCREDI 12 FÉVRIER	JEUDI 13 FÉVRIER	VENDREDI 14 FÉVRIER
POTAGE AUX LEGUMES	COLESLAW	BETTERAVES AU MAÏS	HOUMOUS ET SON TOAST	
SALADE FROMAGÈRE	SALADE COMPOSÉE	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES AU MAIS	
MESCLUN VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET CORNICHON	
SAUCISSE DE TOULOUSE	KEBAB TRADITIONNEL	ÉMINCÉ DE POULET AUX HERBES	OEUF BROUILLÉ AUX CHAMPIGNONS	
FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	KEBAB DE LA MER	MARMITE DU PÊCHEUR	CURRY AUX POIS CHICHES	
LENTILLES	SALADE VERTE	CHOUFLEUR AU PAPRIKA	EPINARDS A L'AIL	
CAROTTES FACON VICHY	FRITE	COEUR DE BLÉ CRÉMEUX	RIZ	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	BOUGNETTES CATALANES DU CHEF	
PANNA COTTA DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC ET BRISURE D'OREO	COMPOTE DE POMME	
COCKTAIL DE FRUITS	GÂTEAU DU CHEF	CREME DESSERT	LIÉGEOIS	

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Dircroire et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr-Pierre VELLAS - 31300 TOULOUSE