

MENUS DU 06/01/2025 AU 10/01/2025

Établissement DEJEUNER Primaire



#REF!

LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	MERCREDI 08 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX LARDONS	CREPE AU FROMAGE	CELERI REMOULADE	VELOUTE DE POTIRON ET CAROTTES	PATE DE CAMPAGNE
OEUF DUR MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE FRAMBOISE		SALADE DE PATES	CONCOMBRES A LA MENTHE
BOULETTES DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE	NUGGETS VEGETARIEN	MERGUEZ	ROUGAIL SAUCISSE	POISSON EN SAUCE
SEMOULE	COQUILLETES	BOULGOUR	RIZ SAFRANÉ	POMMES AU FOUR
BROCOLIS SAUTÉS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POEELE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
	ECLAIR CHOCOLAT		GALETTE DES ROIS	
	POIRE CARAMEL BEURRE SALÉ		MOUSSE CHOCOLAT	
CORBEILLE DE FRUITS				

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

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS DU 06/01/2025 AU 10/01/2025

Établissement DEJEUNER Primaire



LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ	PATE DE FOIE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	FEUILLETE HOT DOG	SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL
ROSETTE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LEGUMES	QUICHE LORRAINE
CUISSE DE POULET FORESTIERE	OMELETTE AU FROMAGE	STEAK HACHE DE VEAU	GNOCCHI SAUCE NAPOLITAINE	CALAMARS A LA ROMAINE
BLÉ AUX PETITS LEGUMES	TOMBÉE DE CHOU VERT	PUREE	GNOCCHIS	CAROTTES GLACÉ
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES RISSOLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	JULIENNE LEGUMES	POMMES DE TERRE ECRASEES
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
	DONUT'S AU SUCRE		TARTE AUX POMMES	
	ILES FLOTTANTE		BANANE AU CHOCOLAT	
CORBEILLE DE FRUITS				

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



MENUS DU 06/01/2025 AU 10/01/2025

Établissement DEJEUNER Primaire

Animation star



LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	MERCREDI 22 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
SALADE VERTE AUX CROUTONS	MINI PIZZA FROMAGE	CHOU ROUGE RAPÉ VINAIGRETTE	OEUFS DUR SAUCE AUREORE	VELOUTÉ DE POIREAU
ROSETTE	SALADE DE TOMATE ET MAIS		SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS	SALADE DE RIZ ET HARICOTS VERTS
FILET DE POULET SAUCE PROVENCALE 	HOT DOG 	NUGGETS DE VOLAILLE	MAC & CHEESE 	BEIGNET AU POISSON
RIZ	FRITES	RATATOUILLE	CAROTTES LOCALE AU CUMIN 	EPINARD A L'AIL
JULEINNE DE LEGUMES	SALADE VERTE	HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE	PATES	RIZ PILAF
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
	GAUFRE CHOCO CHANTILLY 		MOELLEUS POMMES 	
	POP CORN AU SUCRE		MOUSSE CHOCOLAT	
CORBEILLE DE FRUITS				

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 







Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


API RESTAURATION, S.A. à Directoire 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 10/01/2025

Établissement DEJEUNER Primaire

VÉGÉTARIEN				
LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
SALADE DE RIZ ET MAIS	MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE		SALADE THAI	SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
SALADE VERTE AUX CROUTONS	BATAVIA AU BLEU		NEM AUX LEGUMES	CAROTTES VINAIGRETTE FRAMBOISE
NUGGETS VÉGÉTARIEN	HAMBURGER 	STEAK HACHE DE VEAU	EMINCE DE VOLAILLE LOCAL AU CURRY 	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF 
TORTIS	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	BLÉ	RIZ BASMATI	SALADE VERTE
CHOUX DE BRUXELLES	NAVETS GLACÉS	HARICOTS VERTS	POÊLÉE CHINOISE DU CHEF 	PURÉE
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
	BEIGNET CHOCOLAT		GÂTEAU CHINOIS DU CHEF 	
	FLAN NAPPÉ CAMEL		ANANAS AU SIROP VANILLÉ 	
CORBEILLE DE FRUITS				

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS DU 06/01/2025 AU 10/01/2025

Établissement DEJEUNER Primaire



LUNDI 03 FÉVRIER	MARDI 04 FÉVRIER	MERCREDI 05 FÉVRIER	JEUDI 06 FÉVRIER	VENDREDI 07 FÉVRIER
SALADE DE POMME DE TERRE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	TABOULE D'HIVER	CHAMPIGNONS LA CRÈME	CELERI AU CURRY	CAROTTES RAPÉES
CHOU ROUGE AU GOUDA	SALADE BATAVIA VINAIGRETTE	SALADE DE MESCLUN AU FROMAGE	VELOUTE DE POTIRON	PATE DE CAMPAGNE
EMINCE DE PORC A L'ORANGE	BOLOGNAISE VEGETARIENNE	OMELETTE AU PERSIL	TARTIFLETTE	BEIGNET DE POISSON
RIZ BIO 	COQUILLETES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	BROCOLIS À L'AIL	PUREE DE PATATE DOUCE
JULIENNE LEGUMES	SALADE VERTE		POMME DE TERRE VAPEUR	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
	BEIGNET POMMES		CRÊPES AU CHOCOLAT	
	COMPOTE FRAISE		ILE FLOTTANTE	
CORBEILLE DE FRUITS				

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

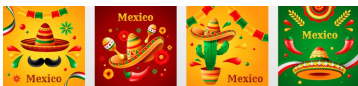







MENUS DU 06/01/2025 AU 10/01/2025

Établissement DEJEUNER Primaire



				
LUNDI 10 FÉVRIER	MARDI 11 FÉVRIER	MERCREDI 12 FÉVRIER	JEUDI 13 FÉVRIER	VENDREDI 14 FÉVRIER
SALADE VERTE VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA	BETTERAVES AU MAÏS	HOUMOUS ET SA CHIPS TORTILLA	CAROTTES RAPÉES
SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTTE	SALADE COMPOSÉE	CELERI REMOULADE	SALADE PIÉMONTAISE	
FILET DE POULET BASQUAISE	HAMBURGER	ÉMINCÉ DE POULET AUX HERBES 	OEUF BROUILLÉ AU FROMAGE	CORDON BLEU
RIZ	Frites	CHOUFLEUR AU PAPRIKA	EPINARDS BECHAMEL	PATE
GRATIN DE CHOU-FLEUR	CAROTTES FAÇON VICHY	COEUR DE BLÉ CRÉMEUX	BLE AUX EPICES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
	PROFITEROLES CHOCOLAT		PAIN PERDU DU CHEF	
	CREME DESSERT VANILLE		BANANE CHOCOLAT	
CORBEILLE DE FRUITS				

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.