






MENUS DU 03/03/2025 AU 07/03/2025

Établissement DEJEUNER Primaire

#REF!

LUNDI 03 MARS	MARDI 04 MARS	MERCREDI 05 MARS	JEUDI 06 MARS	VENDREDI 07 MARS
FRIAND AU FROMAGE	OEUFS DUR MAYONNAISE	OEUF MAYONNAISE	MINIS PIZZA	SALADE DE POMME DET ERRE
CAROTTES RAPEES	CHOU BLANC VINAIGRETTE		SALADE DE RIZ COMPOSÉ	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
OMELETTE DU CHEF 	HAMBURGER	BOULETTE DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE	MAC AND CHEESE 	POISSON EN SAUCE 
RIZ	Frites	PETITS POIS	PATES	BOULGOUR
JULIENNE DE LEGUMES	FONDUE DE POIREAUX	POEELE DE LEGUMES	CAROTTES SAUTÉES 	GRATIN DE CHOU FLEUR
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
	DONUT'S		GATEAU MOELLEUX A L'ABRICOT 	
	POIRE CAMEL BEURRE SALÉ		BANANE CHOCOLAT	
CORBEILLE DE FRUITS				

API RESTAURATION, S.A. à Direction 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 LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

Établissement DEJEUNER Primaire



LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
CREPE AU FROMAGE	BETTERAVES MIMOSA	HOUMOUS	POTAGE DE LEGUMES #REF!	FEUILLETÉ FROMAGE
CAROTTES RAPEES	ROSETTE		NEM DE LEGUMES	SALADE VERTE AU FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE 	CUISSE DE POULET BASQUAISE 	ESCALOPE VIENNOISE	GNOCCHI SAUCE NAPOLITAINE 	CALAMARS A LA ROMAINE 
LENTILLES VERTES	POMMES DE TERRE AU FOUR 	SEMOULE	GNOCCHIS	POEELE DE LEGUMES
HARICOTS BEURRE BIO PERSILLÉS 	BROCOLIS BIO SAUTÉS 	PUREE DE CAROTTES	CAROTTES ET NAVETS BRAISÉS	BLE CREMEUX
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
	ECLAIR AU CHOCOLAT		TARTELETTE CHOCOLAT	
	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES		ILES FLOTTANTE	
CORBEILLE DE FRUITS				

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 







Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURANT IUN, S.A. a Directeurie et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lile Metropole : 477181010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE



Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

Établissement DEJEUNER Primaire

LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
SALADE VERTE AUX CROUTONS, CHARCUTERIE	MINI PIZZA FROMAGE, CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	OEUFS DURS MAYONNAISE, HOUMOUS ET SA TORTILLA	VELOUTÉ DE POIREAU, CELERI REMOULADE
HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE PROVENCALE 	ROTI DE DINDE	CORDON BLEU	STEAK HACHE AU VEAU	POISSON PANE 
RIZ	POMME AU FOUR	PUREE	CAROTTES LOCALE PERSILLÉES 	EPINARDS BECHAMEL 
PUREE DE BROCOLIS	CAROTTES LOCALES PERSILLÉES	JULIENNE LEGUMES	PATES	SEMOULE AU BEURRE
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
	GAUFRE CHOCO CHANTILLY 		MOELLEUS AUX POMMES 	
	CREME DESSERT CHOCOLAT		LIEGEOIS VANILLE	
CORBEILLE DE FRUITS				

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Direction 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 24/03/2025 au 28/03/2025

Établissement DEJEUNER Primaire

#REF!				
LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	MERCREDI 26 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
SALADE DE PATE AU SURIMI, SALADE TOMATE ET MAIS	CONCOMBRE A LA MENTHE, SALADE PIEMONTAISE	CAROTTES AU CITRON	PATE DE CAMPAGNE NEM AUX LEGUMES	SALADE DE RIZ
NUGGET VEGATARIEN	HAMBURGER	HACHIS PARMENTIER #REF!	EMINCE DE PORC LOCAL AU CARMEL 	CUBES DE POISSON EN SAUCE DU CHEF 
PATES	Frites	PUREE	RIZ	SEMOULE
CHOUX DE BRUXELLES	BRUNOISE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	CAROTTES A LA CREME	BROCOLIS
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
	BEIGNET CHOCOLAT		DELICE CHOCOLAT	MOELLEUX CHOCOLAT COCO
	FLAN NAPPÉ CARMEL		ANANAS AU SIROP VANILLÉ 	ANANAS SIROP VANILLÉ
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 Direction 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 31/03/2025 au 04/04/2025

Établissement DEJEUNER Primaire



LUNDI 31 MARS	MARDI 01 AVRIL	MERCREDI 02 AVRIL	JEUDI 03 AVRIL	VENDREDI 04 AVRIL
CHARCUTERIE	PATÉ, CHOUX ROUGE VINAIGRETTE	SALADE ET MAIS	SALADE DE PATE ET JAMBON	SALADE POMMES DE TERRE, NEMS LEGUMES
CHOU ROUGE AU GOUDA	SALADE BATAVIA MAIS VINAIGRETTE	#REF!	VELOUTE DE POTIRON	
CORDON BLEU	BOLOGNAISE VEGETARIENNE	MERGUEZ	EMINCE DE POULET AUX OIGNONS GRELOTS CARAMELISÉS	NUGGET DE POISSON
POMMES DE TERRE AU FOUR	COQUILLETES	PUREE	RIZ #REF!	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
POELLEE DE LEGUMES	RATATOUILLE	POEELE DE LEGUMES	BROCOLIS A L'AIL	
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
	BEIGNET POMMES		CRÊPES AU CHOCOLAT	CREPE CHOCOLAT
	BANANES CHOCOLAT		ILE FLOTTANTE	
CORBEILLE DE FRUITS				

API RESTAURATION, S.A. à Direction 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 LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025

Établissement DEJEUNER Primaire



Animation Producteur local

LUNDI 07 AVRIL	MARDI 08 AVRIL	MERCREDI 09 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
CHARCUTERIE	OEUF MAYONNAISE	BETTERAVES AUX POMMES	SALADE DE JEUNES POUSSÉS	CAROTTES RAPÉES
CREPE CHAMPIGNONS	SALADE COMPOSÉE	OEUFS DUR MAYONNAISE, PIZZA		SALADE COMPOSÉE
CHILI CON CARNE	CUISSE DE POULET ROIT	STEAK HACHE DE VEAU	LASAGNE EPINARDS SAUMON MOZZARELLA	ESCALOPE VIENNOISE
RIZ	FRITES	POELEE DE LEGUMES		PATE
GRATIN DE CHOU-FLEUR	CAROTTES FAÇON VICHY AU CUMIN	PUREE, RIZ		HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
	PROFITEROLES CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE	GATEAU CHOCOLAT EPINARD	BANANE CHOCOLAT
	CREME DESSERT VANILLE			ECLAIR VANILLE, ANANAS AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS				

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

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

