

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

Établissement DEJEUNER 5J

1- GLUTEN 2-CRUSTACÉS 3-OEUFs
 4- POISSONS 5-ARACHIDE 6-SOJA 7- LAIT
 8- FRUITS À COQUE
 9-CÉLÉRI 10- MOUTARDE 11- SÉSAME
 12- SULFITES 13- LUPIN 14- MOLLUSQUES



LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	MERCREDI 08 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE 10-12 </p> <p>CHILI SIN CARNE 6</p> <p>RIZ PILAF</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE 1-7</p> <p>MIGNONIN DE VEAU SAUCE BARBECUE 6</p> <p>PETITS POIS AUX OIGNONS</p>	<p>PORC AU CARMEL </p> <p>SEMOULE AU JUS 1 </p> <p>FROMAGE 7 </p>	<p>VELOUTE DE POTIRON 7 </p> <p>FRICASSEE DE POISSON </p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p>	<p>ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE AUX HERBES</p> <p>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE 12</p> <p>FROMAGE 7 </p>
<p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>FRUIT DE SAISON </p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>GALETTE DES ROIS 1-3-8-7-13</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à l'attention du 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 5J

1- GLUTEN 2- CRUSTACÉS 3- OEUFS
 4- POISSONS 5- ARACHIDE 6- SOJA 7- LAIT
 8- FRUITS À COQUE
 9- CÉLÉRI 10- MOUTARDE 11- SÉSAME
 12- SULFITES 13- LUPIN 14- MOLLUSQUES



LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
<p>HAUT DE CUISSE DE POULET DU GERS </p> <p>POTATOES AU PAPRIKA</p> <p>YAOURT NATURE 7</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON 4-12</p> <p>OMELETTE NATURE 7 </p> <p>FLEURETTES DE BROCOLIS 7</p>	<p>CAROTTES RAPEES 10-12</p> <p>SAUCE BOLOGNAISE</p> <p>PÂTES 1</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES VERTS 7</p> <p>GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE 1-7</p> <p>-</p>	<p>MARMITE DE COLIN AUX PETITS LEGUMES 2-4-7 </p> <p>CAROTTES PERSILLÉS 7</p> <p>SUISSE NATURE 7</p>
<p>FRUIT DE SAISON </p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>COMPOTE </p>	<p>BANANE </p>	<p>CHAUSSON AUX POMMES 1-3-7-13</p>

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURANT L'UN - S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1000000€
 - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VÉIT AS 31300 TROU OUISE



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

Établissement DEJEUNER 5J

I- GLUTEN 2-CRUSTACÉS 3-OEUFs
 4- POISSONS 5-ARACHIDE 6-SOJA 7- LAIT
 8- FRUITS À COQUE
 9-CÉLÉRI 10- MOUTARDE II- SÉSAME
 12- SULFITES 13- LUPIN 14- MOLLUSQUES



LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	MERCREDI 22 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
<p>SALADE VERTE AU FROMAGE 7-10-12</p> <p>PARMENTIER DE PATATES DOUCES ET LENTILLES VERTES 7</p>	<p>ÉMINCÉ DE POULET DU GERS À LA MOUTARDE ET CRÈME 7-10</p> <p>FRITES</p> <p>FROMAGE 7</p>	<p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES 10-12</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF VBF A L'INDIENNE</p> <p>PÂTES I</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES 7</p> <p>BEIGNET AU POISSON I-3-4</p> <p>EPINARDS ET POMMES DE TERRE À CRÈME 7-12</p>
<p>CRÈME CHOCOLAT/VANILLE 7</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FROMAGE BLANC</p>	<p>DONUT I-3-</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>

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

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

Établissement DEJEUNER 5J

I- GLUTEN 2-CRUSTACÉS 3-OEUFs
 4- POISSONS 5-ARACHIDE 6-SOJA 7- LAIT
 8- FRUITS À COQUE
 9-CÉLÉRI 10- MOUTARDE 11- SÉSAME
 12- SULFITES 13- LUPIN 14- MOLLUSQUES



LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
<p>SOUPE A LA TOMATE 1</p> <p>NUGGETS VÉGÉTARIEN 6</p> <p>FLEURETTES DE BROCOLIS 7</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE 3-10-12</p> <p>OMELETTE AUX OIGNONS 7</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p>	<p>BETTERAVES ROUGES 10-12</p> <p>COLOMBO DE PORC</p> <p>BLÉ 1</p>	<p>CHOU CHINOIS À LA CREVETTE 2</p> <p>NEMS DE VOLAILLE 1-4-6</p> <p>RIZ CANTONNAIS 3</p>	<p>PARMENTIER DE POISSON DU CHEF 4-7</p> <p>SALADE VERTE 10-12</p> <p>FROMAGE 7</p>
<p>LIEGEOIS CHOCOLAT 7</p>	<p>YAOURT YÉO 7</p>	<p>CREME AUX OEUFs DU CHEF 3-7</p>	<p>BAR À YAOURT COULIS EXOTIQUES/FRAMBOISES 7</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



API RESTAURATION, S.A. à l'adresse et au 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 5J

I- GLUTEN 2-CRUSTACÉS 3-OEUF
4- POISSONS 5-ARACHIDE 6-SOJA 7- LAIT
8- FRUITS À COQUE

9-CÉLÉRI 10- MOUTARDE 11- SÉSAME
12- SULFITES 13- LUPIN 14- MOLLUSQUES



LUNDI 03 FÉVRIER	MARDI 04 FÉVRIER	MERCREDI 05 FÉVRIER	JEUDI 06 FÉVRIER	VENDREDI 07 FÉVRIER
<p>POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON 7</p> <p>BOULETTE VÉGÉTARIENNE À LA THAÏ 6</p> <p>RIZ 7</p> <p>FROMAGE 7</p>	<p>ÉMINCÉ DE POULET DU GERS SAUCE AU MIEL</p> <p>POÈLÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE 12</p>	<p>SALADE ET CHAMPIGNONS LA CRÈME 7</p> <p>TORTILLA OIGNONS ET POMMES DE TERRE 3-7</p> <p>FROMAGE 7</p>	<p>CELERI AU CURRY 3-9-10</p> <p>FARFALES À LA CARBONARA 1-7</p>	<p>CAROTTES RAPÉES 10-12</p> <p>POISSON MEUNIÈRE 1-3-4-7</p> <p>PUREE DE PATATE DOUCE 7</p> <p>YAOURT YÉO 7</p>
	<p>ILE FLOTTANTE + BISCUIT 3-7-1</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CRÊPE 1-3-7</p>	

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



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

Établissement DEJEUNER 5J

I- GLUTEN 2-CRUSTACÉS 3-OEUFs
 4- POISSONS 5-ARACHIDE 6-SOJA 7- LAIT
 8- FRUITS À COQUE
 9-CÉLÉRI 10- MOUTARDE II- SÉSAME
 12- SULFITES 13- LUPIN 14- MOLLUSQUES



LUNDI 10 FÉVRIER	MARDI 11 FÉVRIER	MERCREDI 12 FÉVRIER	JEUDI 13 FÉVRIER	VENDREDI 14 FÉVRIER
POTAGE AUX LEGUMES 7	COLESLAW 3-10		FRIAND 1-7	FROMAGE LAITAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE	FAJITAS MEXICAINE 1-3-7	ÉMINCÉ DE POULET DU GERS AUX HERBES	OEUFs À LA FLORENTINE 3-7	
FRITES	SALADE VERTE	PERLES AU BEURRE 1-7	ÉPINARDS /POMMES DE TERRE 12	
FROMAGE 7 + PAIN I		YAOURT YÉO 7	GAUFRE 1-3-6	
	FLAN VANILLE/CHOCOLAT 3-7	FRUIT DE SAISON		

PRODUITS BIO

PÈCHE 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