

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

Établissement DEJEUNER Maternelle

PAIN AUX OLIVES



LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	MERCREDI 08 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
VELOÛTÉ DE CAROTTES	PÂTÉ DE CAMPAGNE	ENDIVES AUX NOIX	COLESLAW	SALADE DE PÂTES BIO
BOULETTES DE BŒUF AUX OLIVES	FILET DE COLIN À LA MAROCAINE	FILET DE POULET DU GERS	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	SAUTÉ DE PORC DE L'AVEYRON À LA PROVENÇALE
MACARONI BIO	SEMOULE BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE BIO	RIZ BIO
HARICOTS VERTS À L'AIL	LÉGUMES COUSCOUS	COURGE RÔTIE		JULIENNE DE LÉGUMES
YAOURT SUCRÉ BIO	CHANTENEIGE	PETIT SUISSE	EMMENTAL	YAOURT BIO
FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	FRUITS DE SAISON	GALETTE DES ROIS	FRUITS DE SAISON

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

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 Maternelle



LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
BETTERAVES BIO AUX POMMES	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE BIO AUX NOIX	SALADE DE CHOU ROUGE À L'INDIENNE	CRÈME DE BROCOLIS
PILONS DE POULET DU GERS LABEL ROUGE	TAJINE DE LÉGUMES	LIEU NOIR AUX PETITS LÉGUMES	ASSIETTE KEBAB	POISSON MEUNIÈRE
POMMES SAUTÉES	BOULGOUR	BLÉ	FRITES	COQUILLETES BIO
ÉPINARDS BÉCHAMEL		HARICOTS PLATS	CAROTTES AUX ÉPICES DOUCES	FONDUE DE POIREAUX
YAOURT BIO	PETIT MOULÉ	YAOURT BIO VANILLE	EDAM	FROMAGE BLANC SUCRÉ
FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	GAUFRE	FRUITS DE SAISON

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API 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 31300 TOULOUSE



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

Établissement DEJEUNER Maternelle

VÉGÉTARIEN		PAIN AUX FIGUES		
LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	MERCREDI 22 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
PIZZA	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	SANDWICH AU THON	CAROTTES RÂPÉES	BOUILLON VERMICELLE
PASTASOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP 	CHIPOLATAS (PORC DE L'AVEYRON) 	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE	GARDIANE DE TAUREAU	FILET DE COLIN À L'OSEILLE 
PENNE BIO 	LENTILLES DU TARN À LA DIJONNAISE 	POMMES NOISETTES	RIZ BIO SAFRANNÉ 	BRUNOISE DE LÉGUMES
HARICOTS BEURRE	CHOUX FLEURS PERSILLÉS	FRICASSÉE DE CÉLERI	PETITS POIS À LA PROVENÇALE	POMMES DE TERRE RÔTIÉS
YAOURT AROMATISÉ BIO 	TARTARE	PETIT SUISSE	COULOMMIERS	YAOURT BIO AU CITRON 
FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUITS DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 	FRUITS DE SAISON

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 Maternelle

LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
VELOÛTÉ DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO	OEUFS DURS MAYONNAISE	ENDIVES MIMOLETTE	SALADE DE CHOU CHINOIS	SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE 
CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON	COLOMBO DE POULET DU GERS 	NUGGETS DE BLÉ	SAUTÉ DE PORC DE L'AVEYRON À L'ANANAS 	MOULES
PENNE BIO  HARICOTS VERTS AUX OLIVES	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE POTIMARRON RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE	RIZ BIO CANTONNAIS  JULIENNE DE LÉGUMES AU SÉSAME	FRITES
YAOURT SUCRÉ BIO 	KIRI	GOUDA		FROMAGE BLANC AUX FRUITS
FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT 	SALADE DE FRUITS À LA MENTHE	FRUITS DE SAISON

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

Établissement DEJEUNER Maternelle



PAIN AUX CEREALES

LUNDI 03 FÉVRIER	MARDI 04 FÉVRIER	MERCREDI 05 FÉVRIER	JEUDI 06 FÉVRIER	VENDREDI 07 FÉVRIER
COLESLW THAÏ	SAUCISSON SEC	TARTE AUX LÉGUMES 	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	SALADE DE BLÉ
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	SAUTE DE PORC HVE AUX OLIVES	PASTA PRIMAVERA	TRUFFADE DU CANTAL	ROUGAIL DE POISSON 
SEMOULE BIO 	POMMES NOISETTES	PENNE BIO 	SALADE VERTE BIO 	RIZ BIO 
LÉGUMES COUSCOUS	CAROTTES À LA CIBOULETTE	BROCOLIS		HARICOTS BEURRE
YAOURT BIO 	SAINT MORËT	YAOURT VANILLE BIO 		FROMAGE BLANC SUCRÉ
FRUITS DE SAISON	CRÊPES	FRUITS DE SAISON	GÂTEAU DE SAVOIE 	FRUITS DE SAISON

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 16/02/2025

Établissement DEJEUNER Maternelle

VÉGÉTARIEN		PAIN DE CAMPAGNE		
LUNDI 10 FÉVRIER	MARDI 11 FÉVRIER	MERCREDI 12 FÉVRIER	JEUDI 13 FÉVRIER	VENDREDI 14 FÉVRIER
FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX LÉGUMES	BETTERAVES BIO À LA CORIANDRE	BOUILLON VERMICELLE	SALADE DE LENTILLES DU TARN
OEUFS BIO BROUILLÉS À LA CIBOULETTE	FILET DE COLIN À LA CRÈME DE BASILIC	FILET DE POULET DU GERS À LA NIÇOISE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	BRANDA DE POISSON
POMMES RISSOLÉES	BOULGOUR	SEMOULE BIO	HARICOTS BLANCS	SALADE VERTE BIO
CHOUX FLEURS AU PAPRIKA	HARICOTS PLATS À LA TOMATE	CHOU BLANC BRAISÉ	CAROTTES PERSILLÉES	
YAOURT BIO	CHANTAILLOU	PETIT SUISSE AUX FRUITS	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS BIO
FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUITS DE SAISON

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.