

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER+1 5J

LUNDI 28 AVRIL	MARDI 29 AVRIL	MERCREDI 30 AVRIL	JEUDI 01 MAI	VENDREDI 02 MAI
		RILLETES		CONCOMBRE À LA CRÈME
CORDON BLEU DE DINDE	ÉMINCÉ DE DINDE	SAUCISSE DE TOULOUSE		SAUTÉ DE POULET
GRATIN DE MACARONIS	PETIT POIS AU JUS	LENTILLES		FRITE
POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	TORTI	CAROTTES LOCALES PERSILLÉES		BROCOLIS AUX OIGNONS
FROMAGE	MIMOLETTE			
ANANAS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME FRUITS ROUGES		BEIGNET AU CHOCOLAT

PÊCHE DURABLE

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 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER+1 5J

LUNDI 05 MAI	MARDI 06 MAI	MERCREDI 07 MAI	JEUDI 08 MAI	VENDREDI 09 MAI
	CAROTTES RÂPÉES			ENDIVE À LA POMME
FILET DE LIEU MSC SAUCE À L'OSEILLE	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE		STEAK HACHÉ
FONDUE DE POIREAUX	BLÉ	SEMOULE 		HARICOTS VERTS
RIZ PILAF	COURGETTES BRAISÉES	GRATIN DE CHOUFLEUR		FRITES
YAOURT AUX FRUITS		PETIT SUISSE SUCRÉ		
COCKTAIL DE FRUIT	YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS VARIES

*APT RESTAURATION, S.A. : la Direction et conseil de surveillance : Capitaine de TROU D'ORGE - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER+1 5J

LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	MERCREDI 14 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI
CELERI SAUCE FROMAGE BLANC		SALADE TOMATE MOZZARELLA	CAROTTES RAPÉES 	
SAUTÉ DE POULET	SAUCISSE	SAUCE BOLOGNAISE	PAVÉ FROMAGER 	BLANQUETTE DE COLIN 
RIZ	FRITE	SPAGHETTI	BLÉ AU BEURRE	RIZ 
CAROTTES	BROCOLIS 	SALADE VERTE	GRATIN DE BLETTES	EPINARDS
	BUCHETTE MI CHÈVRE			LAITAGE
GAUFRE	COCKTAIL DE FRUITS	TIRAMISU	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON

PÊCHE DURABLE 

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 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER+1 5J

LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	MERCREDI 21 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI
		SALADE COMPOSÉE		SALADE D'HARICOTS VERTS
BOULETTES À L'AGNEAU	PAVÉ FROMAGER	COTE DE PORC CHARCUTIERE	LIEU SAUCE HOLLANDAISE 	HAMBURGER
SEMOULE 	CAROTTES PERSILLÉES	GRATIN DE CHOU FLEUR	TORTI	FRITE
LÉGUMES COUSCOUS	POMME VAPEUR	RIZ	HARICOTS BEURRES 	SALADE VERTE
FROMAGE	GOUDA		EDAM	
PÊCHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	DONUTS	BANANE AU CHOCOLAT	GLACE

PÊCHE DURABLE 

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 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER+1 5J

LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	MERCREDI 28 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI
SALADE TOMATE MAÏS CROUTONS	CAROTTES RAPEES	BETTERAVE VINAIGRETTE		
CUISSE DE POULET AUX HERBES 	CORDON BLEU (VOLAILLE)	ROTI DE DINDE	BOULETTE AU BOEUF SAUCE TOMATE	POISSON MSC MEUNIÈRE ET CITRON 
COQUILLETES	POEELE DE LEGUMES	POMME VAPEUR	SEMOULE AU JUS 	BLETTES AU JUS
ÉPINARDS AU CURRY	PÂTES	HARICOTS VERTS 	GRATIN DE CHOU-FLEUR	BLÉ
			PETIT SUISSE	YAOURT
GLACE	ILE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	POMME 

PÊCHE DURABLE 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

