









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

Établissement DEJEUNER 5J

VÉGÉTARIEN		LA GALETTE DES ROIS	
LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
POTAGE DE LÉGUMES 	HARICOTS VERTS ECHALOTE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES LOCALES 	FEUILLETÉE AU FROMAGE 
CHILI SIN CARNE (POIS BIO) 	BOLOGNAISE AU BOEUF 	RAVIOLIS	POISSON PANÉ SAUCE ANDALOUSE 
RIZ PILAF	SPAGHETTI	SALADE VERTE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP AU CHOCOLAT	GALETTE DES ROIS	YAOURT FERMIER

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURANTIN, S.A. a Direction et Cuisine de Spécialité
 Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue
 du Dr. Pierre VIELAS 59138 TRILLIÈRE



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

Établissement DEJEUNER 5J



LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
ROSETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	CELERI VINAIGRETTE
ESCALOPE DE POULET FORESTIERE	ROTI DE PORC AU JUS	GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE	MARMITAKO DE COLIN AUX PETITS LEGUMES
POTATOES AU PAPRIKA	TOMBÉE DE CHOU VERT	POTIMARRON RÔTI	POMMES DE TERRE PERSILLÉE
FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	CROUSTADE AUX POMMES	RIZ AU LAIT

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

Établissement DEJEUNER 5J



LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
<p>HOUMOUS DE HARICOTS ROUGE ET SON TOAST</p> <p>RISOTTO DE LEGUMES</p> <p>TARTE AU CITRON</p>	<p>WRAP AU JAMBON ET OIGNONS ROUGES</p> <p>ÉMINCÉ DE POULET À LA MOUTARDE ET CRÈME</p> <p>FRITES</p> <p>COMPOTE DE POMME</p>	<p>SALADE DE THON AU MAÏS</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE</p> <p>SEMOULE</p> <p>FÉNÉTRA</p>	<p>SOUPE DE VERMICELLE A LA TOMATE</p> <p>BEIGNET AU POISSON</p> <p>EPINARD A L'AIL</p> <p>CREME DESSERT</p>

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURANTIN, S.A. a Direction et Cuisine de Spécialité
 Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue
 du Dr. Pierre VIELAS 59138 TRILLIÈRE



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

Établissement DEJEUNER 5J

VÉGÉTARIEN			
LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
SALADE VERTE AUX CROUTONS	BATAVIA AU BLEU	SOUPE CHINOISE NOUILLE ET CREVETTE	OEUF DUR MAYONNAISE
NUGGETS VÉGÉTARIEN	SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	NEMS DE VOLAILLE	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF
DAHL DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO	NAVETS GLACEES	RIZ BASMATI	SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL	GÂTEAU CHINOIS DU CHEF	PETIT SUISSE SUCRÉ

FRUIT DE SAISON

PRODUITS BIO



PÊCHE DURABLE



PRODUITS LOCAUX



PRODUITS LABÉLLISÉS



API RESTAURANTIN, S.A. a Direction et Conseil de Surveillance
 Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue
 du Dr. Pierre VIELAS 59138 TRILLIÈRE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

Établissement DEJEUNER 5J



LUNDI 03 FÉVRIER	MARDI 04 FÉVRIER	JEUDI 06 FÉVRIER	VENDREDI 07 FÉVRIER
POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON RISOTTO AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS AUX OIGNONS YAOURT	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE CANARD SAUCE AU MIEL CAROTTES AUX OIGNONS FRUIT DE SAISON	TABOULE D'HIVER TARTIFLETTE SALADE VERTE CREPES SUCRE	SALADE DE POIS CHICHES POISSON MEUNIÈRE PUREE DE PATATE DOUCE BANANE AU CAMEL

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURANTIN, S.A. a Direction et Cuisine de Spécialité
 Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue
 du Dr. Pierre VIELAS 59100 TRILLIÈRE



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

Établissement DEJEUNER 5J



LUNDI 10 FÉVRIER	MARDI 11 FÉVRIER	JEUDI 13 FÉVRIER	VENDREDI 14 FÉVRIER
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET CORNICHON	
BURGER DU CHEF 	KEBAB TRADITIONNEL	OEUF BROUILLÉ AUX CHAMPIGNONS	
FRITES	SALADE VERTE	RIZ	
GLACE	TARTE AUX FRUITS 	FRUIT DE SAISON	

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

ART RESTAURATION, S.A. a Direction et Conseil de Surveillance
 Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue
 du Dr. Pierre VETI - AS 21200 TON II CUISE