



API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Déjeuner Maristes - AUTOMNE 2025

Menus conseil Diet



lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Soupe aux choux	Bouillon vermicelles	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de légumes verts	Salade de coquillettes HVE
Salade d'haricots rouges aux oignons	Betteraves vinaigrette	Endives aux pommes	Chou fleur sauce cocktail	Soupe champignons
Saucisson à l'ail et cornichon	Crêpe à l'emmental	Soupe de lentilles	Radis noir râpé rémoulade	Feuilleté au fromage
Sauté de poulet forestière	Omelette nature	Bolognaise	Poisson meunière	Marmite de colin MSC aux petits légumes
Filet de colin MSC sauce échalotes	Rôti de porc au jus	Bolognaise de thon	Boulettes de bœuf sauce tomate	Saucisse de Toulouse
Potatoes	Chou-fleur	Tortis HVE	Riz	Potiron
Fenouil braisé à la tomate	Boulgour	Salade verte	Potimarron rôti	Pomme de terre persillées
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Crêpes	Île flottante	Compote pomme banane	Tarte aux pommes	Crème dessert praliné
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruit
	Cocktail de fruit	Beignet	Poire au sirop	Fruit de saison

PRODUITS BIO



PÊCHE DURABLE



RECETTE DU CHEF



PRODUITS LOCAUX



PRODUITS LABÉLLISÉS



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API HES LAURATION, S.A. a Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 100000€ - RCS Lille Métropole - 47 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 59100 TOULOUSE



Déjeuner Maristes - AUTOMNE 2025



Menus conseil Diet				
lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Salade verte au fromage	Céleri rémoulade	Chou rouge râpé	Rosette & cornichon	Potage Minestrone
Salade de pois chiches	Wraps	Oeuf dur mayonnaise	Soupe de courges	Salade de riz
Soupe de vermicelles	Potage parmentier	Potage cresson	Salade de maïs au thon	Friand jambon fromage
Falafels sauce blanche	Pilons de Poulet	Merguez	Steak de veau	Beignet de poisson MSC
Jambon braisé	Filet de hoki MSC sauce suprême	Gratin de merlu MSC	Filet de lieu MSC & citron	Carbonara
Coquillettes HVE	Frites	Poêlée hivernale	Carottes sautées	Epinards à la crème
Brocolis	Haricots verts à l'ail	Riz créole	Semoule	Penne HVE
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	laitage
Liégeois	Pêche au sirop	Fromage blanc au miel	Tarte aux poires	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat
Tarte au chocolat	Semoule au lait	Mousse citron	Salade de fruits	Crème dessert caramel

PRODUITS BIO



PÊCHE DURABLE



RECETTE DU CHEF



PRODUITS LOCAUX



PRODUITS LABÉLLISÉS

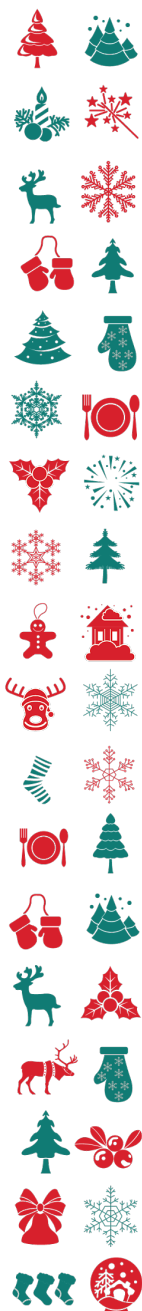


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE



Déjeuner Maristes - AUTOMNE 2025



Menus conseil Diet				
lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
Macédoine de légumes à la mayonnaise	Potage de carottes	Chou blanc aux pommes sauce fromage blanc	Velouté de butternut	Betteraves vinaigrette
Pamplemousse	Salade verte aux croûtons	Rillettes	Endives aux noix vinaigrette	Soupe de lentilles
Soupe de poireaux	Salade de blé	Velouté de légumes	Salade de maïs	Saucisson à l'ail
Steak de veau	Cordon bleu	Rôti de porc aux champignons	Cuisse de poulet aux herbes	Lasagnes au poisson MSC
Filet de colin MSC sauce curry	Omelette au fromage	Gratin de poisson MSC à la provençale	Poisson meunière	Lasagnes bolognaise
Boulgour	Chou-fleur gartiné	Riz Pilaf	Carottes braisées	Salade verte
Navets glacés	Pomme vapeur	Potiron rôti	Macaronies HVE	-
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Flan nappé caramel	Liégeois	Banane au chocolat	Cocktail de fruit	Fruit de saison
Compote de fruit	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Quatre quart	Beignet	Crème dessert

PRODUITS BIO



PÊCHE DURABLE



RECETTE DU CHEF



PRODUITS LOCAUX



PRODUITS LABÉLLISÉS



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE