



MENUS DU 28/04/2025 AU 08/06/2025

Établissement DEJEUNER Élémentaires Lucie Aubrac

Aide UE à destination des écoles



LUNDI 28 AVRIL	MARDI 29 AVRIL	MERCREDI 30 AVRIL	JEUDI 01 MAI	VENDREDI 02 MAI
CONCOMBRE À LA MENTHE	OEUF MAYONNAISE	BETTERAVE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	FERIE	MACÉDOINE EN SALADE
SAUCISSE DE TOULOUSE	FISH AND CHIPS	OMELETTE AU FROMAGE		FILET DE MERLU SAUCE CITRON
BEIGNET DE POISSON				
PUREE	CAROTTES EN PERSILLADE	CHOU FLEUR AU GRATIN		COQUILLETES
PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR		PRODUITS LAITIERS DU JOUR
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	TARTE AUX FRUITS		YAOURT FERMIER

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

SANS VIANDE

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



Établissement DEJEUNER Élémentaires Lucie Aubrac



LUNDI 05 MAI	MARDI 06 MAI	MERCREDI 07 MAI	JEUDI 08 MAI	VENDREDI 09 MAI
TOMATE EN SALADE	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES AU JUS D'AGRUME	FERIE	SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL
LASAGNE BOLOGNAISE	RISOTTO PRINTANIER ET SES LÉGUMES	CARBONARA DE SAUMON		MARMITE DE COLIN AUX PETITS LEGUMES
LASAGNE DE LÉGUMES				
SALADE VERTE	CAROTTES	MACARONI	-	COUGETTES
PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR		PRODUITS LAITIERS DU JOUR
ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ABRICOT AU SIROP		FRUIT DE SAISON

APT RESTAURATION, S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1000 000€ -  
 RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

SANS VIANDE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	MERCREDI 14 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI
RADIS EN SALADE	TOMATE MOZZARELLA	PÂTÉ DE CAMPAGNE (SALADE COMPOSÉE SANS VIANDE)	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	TABOULÉ
SAUTÉ DE POULET AU CURRY	ESCALOPE DE PORC AUX HERBES	STEAK HACHÉ	NUGGETS	COLIN
OMELETTE AUX HERBES	FILET DE HOKI SAUCE SUPRÊME	FILET DE LIEU ET SON QUARTIER DE CITRON	NUGGET DE POISSON	
SEMOULE	POTATEOS	RATATOUILLE	CAROTTES AU CUMIN	EPINARD A L'AIL
PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR
LIÉGEOIS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC ET BRISURE DE SPECULOOS	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

SANS VIANDE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Établissement DEJEUNER Élémentaires Lucie Aubrac



LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	MERCREDI 21 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI
SAUCISSON À L'AÏL (CAROTTES RÂPÉES SANS VIANDE)	COURGETTE RÂPÉE EN SALADE 	RADIS BEURRE	TOMATE AU THON 	CONCOMBRE VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	PAELLA VÉGÉTARIENNE 	COLOMBO DE PORC SAUCE AUX CHAMPIGNONS 	BOULETTE D'AGNEAU À L'INDIENNE 	COLIN À LA BORDELAISE 
PAVÉ DU FROMAGER		FILET DE COLIN ROTIE SAUCE MOUTARDE 	HOKI SAUCE AIGRE DOUCE 	
HARICOTS BEURRES	RIZ	POTATOES	BROCOLIS GRATINÉ	COQUILLETTE
PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR 	PRODUITS LAITIERS DU JOUR
BANANE 	MOUSSE AU CHOCOLAT	PANNA COTTA DU CHEF 	CRUMBLE AUX POMMES 	FRUIT DE SAISON 

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELISÉS 

SANS VIANDE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Établissement DEJEUNER Élémentaires Lucie Aubrac



LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	MERCREDI 28 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI
BETTERAVE EN SMOOTHIE	TABOULÉ	RILLETTE DE SARDINE	FERIE	CAROTTES RAPÉES
PILON DE POULET TEX MEX	MEUNIÈRE DE POISSON	HACHIS PARMENTIER		POISSON MEUNIÈRE
BOULETTE VÉGÉTARIENNE À LA THAÏ		BRANDADE		
PURÉE	HARICOTS VERTS SAUTÉS	SALADE VERTE		FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR		PRODUITS LAITIERS DU JOUR
SALADE DE FRUITS	FRAISES	FRUIT DE SAISON		BANANE AU CAMEL

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

SANS VIANDE

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



LUNDI 02 JUIN	MARDI 03 JUIN	MERCREDI 04 JUIN	JEUDI 05 JUIN	VENDREDI 06 JUIN
MELON CHARENTAIS 	SALADE DE RIZ	CELERI REMOULADE	CAROTTE EN SALADE 	PÂTÉ DE FOIE (MACEDOINE SANS VIANDE)
CHIPOLATAS 	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRON 	PIZZA AU FROMAGE 	POULET BASQUAISE 	PAUPIETTE DE SAUMON
FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE 	CALAMAR À LA ROMAINE		TARTE AU FROMAGE	
PÂTES 	RATATOUILLE 	SALADE VERTE	POMME VAPEUR	COURGETTES SAUTÉES
PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR 	PRODUITS LAITIERS DU JOUR	PRODUITS LAITIERS DU JOUR 	PRODUITS LAITIERS DU JOUR 
PETIT POT DE GLACE	DONUTS	FRUIT DE SAISON 	COMPOTE DE POMME 	ABRICOTS

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 

SANS VIANDE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.