

Menus Petite Enfance

 Moyens - C3
 10-15 mois = Haché

 Grands - C4
 +18 mois = Morceaux
 Déjeuners

Goûters

lundi 20 avril 2026

 OEUF BROUILLÉ
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET PIPERADE
 COMPOTE POMME FRAMBOISE

 POTAGE DE LÉGUMES
 OMELETTE
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET PIPERADE
 EMMENTAL*
 COMPOTE POMME FRAMBOISE

 YAOURT NATURE
 PETIT BEURRE
 FRUIT DE SAISON


mardi 21 avril 2026

 EMINCÉ DE POULET
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET COURGETTES
 COMPOTE POMME POIRE

 CELERI
 EMINCE DE POULET FACON MARBELLA
 SEMOULE ET COURGETTES
 EMMENTAL*
 COMPOTE POMME POIRE

 PAIN ET CONFITURE
 SUISSE NATURE
 FRUIT DE SAISON


mercredi 22 avril 2026

 EMINCÉ DE DINDE
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS
 COMPOTE POMME POIRE

 CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
 EMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÈME
 HARICOTS VERTS DU CHEF ET POMME DE TERRE VAPEUR
 GOUDA*
 YAOURT NATURE*

 BISCUIT
 YAOURT
 FRUIT DE SAISON


jeudi 23 avril 2026

 OEUF DUR
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET POTIMARRON
 COMPOTE DE POMME PRUNES

 MACÉDOINE MAYONNAISE
 ESCALOPE VIENNOISE
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET POTIMARRON
 YAOURT NATURE*
 FRUIT DE SAISON*

 PAIN ET CONFITURE
 FRUIT DE SAISON
 FROMAGE BLANC NATURE

vendredi 24 avril 2026

 POISSON MSC
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET BROCOLIS
 COMPOTE DE POMME ABRICOT

 TABOULÉ DE RADIS*
 FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
 FONDUE D'ÉPINARDS À LA CRÈME
 FROMAGE BLANC À LA VANILLE*
 FRUIT DE SAISON*

 MADELEINE
 YAOURT NATURE
 FRUIT DE SAISON


Menus Petite Enfance



api

Moyens - C3
10-15 mois = Haché

Grands - C4
+18 mois = Morceaux
Déjeuners

Goûters

lundi 27 avril 2026

POISSON
PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE DE LÉGUMES
COMPOTE POMME COING

CHOU BLANC* SAUCE COLESLAW
FISH
AND CHIPS ET PURÉE DE LÉGUMES
ST PAULIN*
FRUIT DE SAISON

MADELEINE
FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON



mardi 28 avril 2026

DINDE NATURE
PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTES
COMPOTE DE POMME VERVEINE

BETTERAVES VINAIGRETTE
CORDON BLEU
CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY DU CHEF ET PENNE HVE
YAOURT FERMIER*
COMPOTE DE POMME VERVEINE

PAIN
FROMAGE
PRUNEAUX



mercredi 29 avril 2026

BOULETTES NATURE
PUREE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS
COMPOTE DE POMME

CONCOMBRE* À LA BULGARE
BOULETTES THAÏ SAUCE TOMATE DU CHEF
RIZ HVE ET HARICOTS VERTS
TOMME BLANCHE*
FRUIT DE SAISON

PETIT BEURRE
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON



jeudi 30 avril 2026

POULET NATURE
PURÉE DE POMME DE TERRE ET COURGETTES
COMPOTE POMME POIRE

RADIS* ROSE ET BEURRE
SAUCISSE DE TOULOUSE
PATATE DOUCE RÔTIE AU THYM ET COURGETTES
YAOURT CAZaubon*
POMME* LOCALE AU FOUR

YAOURT
BISCUIT
FRUIT DE SAISON



FERIE

vendredi 1 mai 2026



API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 59300 TOULOUSE



api

Menus Petite Enfance



	Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
lundi 4 mai 2026	POISSON MSC PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE COMPOTE DE POMME ET NECTARINE	SOUPE DE CONCOMBRE À LA MENTHE BRANDADE DE POISSON MSC DU CHEF POMME DE TERRE AU FOUR ET CAROTTES ST PAULIN* SALADE DE FRUIT	PAIN AU LAIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON
mardi 5 mai 2026	BOEUF NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE BIO ÉPINARDS COMPOTE DE POMME COING	CÉLÉRI* RÉMOULADE STEAK HACHÉ POMMES SAUTÉES ET ÉPINARDS BRIE* FRUIT DE SAISON*	PAIN SPECIAL FROMAGE FRUIT DE SAISON
mercredi 6 mai 2026	PORC NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE CÉLÉRI COMPOTE DE POMME BANANE	CONCOMBRE* VINAIGRETTE ROUGAIL SAUCISSE LOCALE DU CHEF RIZ PILAF ET CÉLÉRI YAOURT FERMIER* FRUIT DE SAISON	CAKE AU CITRON YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 7 mai 2026	OEUF BROUILLÉ PURÉE DE POMME DE TERRE BIO ET CHOU FLEUR COMPOTE DE POMME KIWI	<div style="background-color: #f4a460; padding: 5px; text-align: center;">PIQUE NIQUE</div>	PAIN SPÉCIAL FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON
vendredi 8 mai 2026	<div style="background-color: #f4a460; padding: 5px; text-align: center;">FERIE</div>		

API RESTAURATION S.A. à Direcstore et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 59100 TOULOUSE

Menus Petite Enfance

Moyens - C3
10-15 mois = Haché

Grands - C4
+18 mois = Morceaux
Déjeuners

Goûters

lundi 11 mai 2026

POISSON MSC
PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE D'HARICOTS VERTS



COMPOTE DE POMME

SALADE DE CHOU
FILET DE LIEU MSC SAUCE CRÈME



HARICOTS VERTS PERSILLÉS ET FARFALLE AU FROMAGE

PETIT SUISSE NATURE*

PÊCHE AU SIROP



PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON

YAOURT

mardi 12 mai 2026

POULET NATURE
PURÉE DE POMME DE TERRE ET ÉPINARDS

COMPOTE DE POMME RAISIN

SOUPE DU BETTERAVES
PILON DE POULET LOCALS
GRATIN D'ÉPINARDS ET POMME DE TERRE

GOUDA*

COCKTAIL DE FRUIT



FRUIT DE SAISON

MADELEINE

YAOURT NATURE

mercredi 13 mai 2026

OEUF DUR
PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS PLATS

COMPOTE DE POMME

RADIS* BEURRE
PARMENTIER DE LENTILLES LOCALES

SALADE VERTE* LOCALE

YAOURT FERMIER*

FRUIT DE SAISON

PAIN AU LAIT
FROMAGE BLANC NATURE COULIS MANGUE

FRUIT DE SAISON



FERIE

jeudi 14 mai 2026

vendredi 15 mai 2026





api

Menus Petite Enfance

	Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
lundi 18 mai 2026	OEUF DUR PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE DE LÉGUMES COMPOTE POMME BANANE	BETTERAVES VIANIGRETTE OEUF DUR POÊLÉE DE LÉGUMES ET POMME GRENAILLES EMMENTAL* FRUIT DE SAISON	BISCUIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON
mardi 19 mai 2026	PORC NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET BROCOLIS COMPOTE POMME CITRON	RADIS BEURRE CARBONARA TORTIS HVE ET BROCOLIS YAOURT FERMIER* FRUIT DE SAISON	PAIN FROMAGE FRUIT DE SAISON
mercredi 20 mai 2026	OEUF BROUILLÉ PURÉE DE POMME DE TERRE ET NAVETS COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	CAROTTES* RÂPÉES VINAIGRETTE OMELETTE AU CHEDDAR NAVETS CARAMÉLISÉS DU CHEF ET PURÉE DE POMME DE TERRE EMMENTAL* FRUIT DE SAISON	PAIN AU LAIT FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE
jeudi 21 mai 2026	PORC NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET EPINARDS COMPOTE POMME RAISIN	CÉLÉRI* RÉMOULADE ESCALOPE DE PORC SAUCE CURRY DU CHEF RIZ PILAF ET ÉPINARDS YAOURT FERMIER* FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON MADELEINE
vendredi 22 mai 2026	POULET NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS COMPOTE POMME VANILLE	SALADE D'ASPERGE POULET PANÉ DU CHEF HARICOTS VERTS À L'AIL ET POMMES DAUPHINES GOUDA* FRUIT DE SAISON	PAIN FROMAGE FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 59300 TOULOUSE

Menus Petite Enfance

Moyens - C3
10-15 mois = Haché

Grands - C4
+18 mois = Morceaux
Déjeuners

Goûters

FERIE

lundi 25 mai 2026

mardi 26 mai 2026

mercredi 27 mai 2026

jeudi 28 mai 2026

vendredi 29 mai 2026

EMINCÉ DE POULET
PURÉE DE POMME DE TERRE ET COURGETTES

COMPOTE POMME POIRE

EMINCÉ DE DINDE
PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS

COMPOTE POMME POIRE

OEUF DUR
PURÉE DE POMME DE TERRE ET POTIMARRON

COMPOTE DE POMME PRUNES

POISSON MSC
PURÉE DE POMME DE TERRE ET BROCOLIS

COMPOTE DE POMME ABRICOT

CELERI
EMINCE DE POULET FACON MARBELLA
SEMOULE ET COURGETTES

EMMENTAL*

COMPOTE POMME POIRE

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
EMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÈME
HARICOTS VERTS DU CHEF ET POMME DE TERRE VAPEUR

GOUDA*

FRUIT DE SAISON*

MACÉDOINE MAYONNAISE
ESCALOPE VIENNOISE
PURÉE DE POMME DE TERRE ET POTIMARRON

YAOURT NATURE*

FRUIT DE SAISON*

FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
FONDUE D'ÉPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE BLANC À LA VANILLE*

FRUIT DE SAISON*

PAIN ET CONFITURE
SUISSE NATURE
FRUIT DE SAISON

BISCUIT

YAOURT

FRUIT DE SAISON

PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC NATURE

MADELEINE

YAOURT NATURE

FRUIT DE SAISON



Moyens - C3
10-15 mois = Haché

Grands - C4
+18 mois = Morceaux
Déjeuners

Goûters

	Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
lundi 1 juin 2026	<p>POISSON</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE DE LÉGUMES</p> <p>COMPOTE POMME COING</p>	<p>CHOU BLANC* SAUCE COLESLAW</p> <p>FISH</p> <p>AND CHIPS ET PURÉE DE LÉGUMES</p> <p>ST PAULIN*</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MADELEINE</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
mardi 2 juin 2026	<p>DINDE NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTES</p> <p>COMPOTE DE POMME VERVEINE</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY DU CHEF ET PENNE HVE</p> <p>YAOURT FERMIER*</p> <p>COMPOTE DE POMME VERVEINE</p>	<p>PAIN</p> <p>FROMAGE</p> <p>PRUNEAUX</p>
mercredi 3 juin 2026	<p>BOULETTES NATURE</p> <p>PUREE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS</p> <p>COMPOTE DE POMME</p>	<p>CONCOMBRE* À LA BULGARE</p> <p>BOULETTES THAÏ SAUCE TOMATE DU CHEF</p> <p>RIZ HVE ET HARICOTS VERTS</p> <p>TOMME BLANCHE*</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PETIT BEURRE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
jeudi 4 juin 2026	<p>POULET NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET COURGETTES</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>RADIS* ROSE ET BEURRE</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>PATATE DOUCE RÔTIE AU THYM ET COURGETTES</p> <p>YAOURT CAZAUBON*</p> <p>POMME* LOCALE AU FOUR</p>	<p>YAOURT</p> <p>BISCUIT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
vendredi 5 juin 2026	<p>PORC NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET NAVET</p> <p>COMPOTE DE POMME VANILLE</p>	<p>POTAGE DU CHEF</p> <p>RÔTI DE PORC</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR ET NAVET</p> <p>YAOURT FERMIER*</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CLAFOUTIS AUX POIRES DU CHEF</p> <p>SUISSE NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>













Menus Petite Enfance

Moyens - C3
10-15 mois = Haché

Grands - C4
+18 mois = Morceaux
Déjeuners

Goûters

	Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
lundi 8 juin 2026	<p>POISSON MSC </p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE</p> <p>COMPOTE DE POMME ET NECTARINE</p>	<p>SOUPE DE CONCOMBRE À LA MENTHE </p> <p>BRANDADE DE POISSON MSC DU CHEF </p> <p>POMME DE TERRE AU FOUR ET CAROTTES</p> <p>ST PAULIN*</p> <p>SALADE DE FRUIT </p>	<p>PAIN AU LAIT</p> <p>SUISSE NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
mardi 9 juin 2026	<p>BOEUF NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE BIO ÉPINARDS</p> <p>COMPOTE DE POMME COING</p>	<p>CÉLÉRI* RÉMOULADE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>POMMES SAUTÉES ET ÉPINARDS</p> <p>BRIE*</p> <p>FRUIT DE SAISON*</p>	<p>PAIN SPECIAL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
mercredi 10 juin 2026	<p>PORC NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE CÉLÉRI</p> <p>COMPOTE DE POMME BANANE</p>	<p>CONCOMBRE* VINAIGRETTE</p> <p>ROUGAIL SAUCISSE LOCALE DU CHEF</p> <p>RIZ PILAF ET CÉLÉRI</p> <p>YAOURT FERMIER*</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>	<p>CAKE AU CITRON</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
jeudi 11 juin 2026	<p>OEUF BROUILLÉ</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE BIO ET CHOU FLEUR</p> <p>COMPOTE DE POMME KIWI</p>	<p>SALADE VERTE* LOCALE VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE DU CHEF</p> <p>CHOU FLEUR EN GRATIN ET POMME DE TERRE</p> <p>COMTÉ*</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>	<p>PAIN SPÉCIAL</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
vendredi 12 juin 2026	<p>POULET NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET PANAI</p> <p>COMPOTE DE POMMES BIO VANILLE</p>	<p>CHOU BLANC* AU FROMAGE BLANC AU CURRY DU CHEF</p> <p>GALETTE DE LENTILLES</p> <p>PANAI NATURE ET POMME GRENAILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>



Menus Petite Enfance

Moyens - C3
10-15 mois = Haché

Grands - C4
+18 mois = Morceaux
Déjeuners

Goûters

lundi 15 juin 2026

POISSON MSC
PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE D'HARICOTS VERTS



SALADE DE CHOU
FILET DE LIEU MSC SAUCE CRÈME
HARICOTS VERTS PERSILLÉS ET FARFALLE AU FROMAGE



PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON
YAOURT

COMPOTE DE POMME

PETIT SUISSÉ NATURE*

PÊCHE AU SIROP



mardi 16 juin 2026

POULET NATURE
PURÉE DE POMME DE TERRE ET ÉPINARDS

SOUPE DU BETTERAVES
PILON DE POULET LOCALS
GRATIN D'ÉPINARDS ET POMME DE TERRE

FRUIT DE SAISON
MADELEINE
YAOURT NATURE

COMPOTE DE POMME RAISIN

GOUDA*

COCKTAIL DE FRUIT



mercredi 17 juin 2026

OEUF DUR
PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS PLATS

RADIS* BEURRE
PARMENTIER DE LENTILLES LOCALES

PAIN AU LAIT
FROMAGE BLANC NATURE COULIS MANGUE
FRUIT DE SAISON

COMPOTE DE POMME

SALADE VERTE* LOCALE

YAOURT FERMIER*

FRUIT DE SAISON



jeudi 18 juin 2026

VEAU NATURE
PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE DE CAROTTES



SALADE DE CRUDITÉ
STEACK HACHÉ DE VEAU
CAROTTES LOCALES BRAISÉES ET MACARONIES HVE



BISCUIT
FROMAGE BLANC NATURE
FRUIT DE SAISON

COMPOTE DE POMME ET ANANAS

EDAM*

COMPOTE DE POMME ET ANANAS



vendredi 19 juin 2026

PORC NATURE
PURÉE DE POMME DE TERRE ET CÉLERI

RADIS RONDELLE VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC
POMMES DAUPHINES ET PURÉE DE CÉLERI

PAIN
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

COMPOTE DE POMME POIRE

POMME*

FRUIT DE SAISON



Menus Petite Enfance

 Moyens - C3
 10-15 mois = Haché

 Grands - C4
 +18 mois = Morceaux
 Déjeuners

Goûters

lundi 22 juin 2026

 FILET DE POISSON MSC NATURE
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET PIPERADE
 COMPOTE POMME FRAMBOISE

 BETTERAVES
 BRANDADE DE MORUE MSC
 SALADE VERTE*
 MIMOLETTE *
 COCKTAIL DE FRUIT

 YAOURT NATURE
 PETIT BEURRE
 FRUIT DE SAISON


mardi 23 juin 2026

 ÉMINCÉ DE PORC
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET RATATOUILLE
 COMPOTE POMME ABRICOT

 SALADE DE TOMATES
 ÉCHINE DE PORC GRILLÉ AU JUS DE PROVENCE
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET RATATOUILLE
 EMMENTAL*
 COMPOTE POMME ABRICOT

 PAIN ET CONFITURE
 SUISSE NATURE
 FRUIT DE SAISON


mercredi 24 juin 2026

 STEAK HACHÉ NATURE
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS
 COMPOTE POMME POIRE

 PASTÈQUE
 LASAGNES DU CHEF
 SALADE VERTE
 GOUDA*
 FRUIT DE SAISON

 BISCUIT
 YAOURT
 FRUIT DE SAISON


jeudi 25 juin 2026

 COLIN MSC
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET CHOU FLEUR
 COMPOTE POMME FRAISES

 MACÉDOINE MAYONNAISE
 COLIN MSC
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET CHOU FLEUR
 ST NECTAIRE AOP
 COMPOTE POMME FRAISES

 PAIN ET CONFITURE
 FRUIT DE SAISON
 FROMAGE BLANC NATURE

vendredi 26 juin 2026

 OEUF BROUILLÉ
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET COURGETTES
 COMPOTE DE POMME ABRICOT

 MELON CHARENTAIS*
 GNOCCHI MOZZARELA ET TOMATE
 SALADE VERTE*
 TOMME BLANCHE*
 SALADE DE FRUITS

 MADELEINE
 YAOURT NATURE
 FRUIT DE SAISON


Menus Petite Enfance



	Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
lundi 29 Juin 2026	POISSON PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE DE LÉGUMES COMPOTE POMME COING	COLESLAW* FILET DE POISSON MSC NATURE RIZ AU JUS ET PURÉE DE LÉGUMES COMTÉ* FRUIT DE SAISON	MADELEINE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON
mardi 30 Juin 2026	PORC NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTES COMPOTE DE POMME VERVEINE	SALADE COMPOSÉE SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES ET CAROTTES EDAM BIO* COMPOTE DE POMME VERVEINE	PAIN FROMAGE PRUNEAUX
mercredi 1 juillet 2026	BOULETTES NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET RATATOUILLE COMPOTE DE POMME	PAMPLEMOUSSE* STEAK HACHÉ PURÉE DE POMME DE TERRE ET RATATOUILLE PETIT SUISSE SUCRÉ* FRUIT DE SAISON	PETIT BEURRE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 2 juillet 2026	POULET NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET COURGETTES COMPOTE POMME POIRE	RADIS* & BEURRE GRATINS DE COURGETTES ET POULET PÂTES YAOURT BIO* SALADE DE FRUITS	YAOURT BISCUIT FRUIT DE SAISON
vendredi 3 juillet 2026	PORC NATURE POMME DE TERRE VAPEUR ET HARICOTS VERTS COMPOTE DE POMME VANILLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RÔTI DE PORC POMME DE TERRE VAPEUR ET HARICOTS VERTS CAMEMBERT* FRUIT DE SAISON	BRIOCHE SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 59300 TOULOUSE

Menus Petite Enfance

Moyens - C3
10-15 mois = Haché

Grands - C4
+18 mois = Morceaux
Déjeuners

Goûters

	Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
lundi 6 juillet 2026	<p>FILET DE LIEU MSC</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE</p> <p>COMPOTE DE POMME ET NECTARINE</p>	<p>SALADE DE CONCOMBRE</p> <p>FILET DE LIEU MSC SAUCE AU BEURRE</p> <p>POMME DE TERRE AU FOUR ET CAROTTES</p> <p>MIMOLETTE*</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PAIN AU LAIT</p> <p>SUISSE NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
mardi 7 juillet 2026	<p>POULET NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE DE COURGETTES ET POIVRONS</p> <p>COMPOTE DE POMME COING</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>FILET DE POULET NATURE</p> <p>BLÉ, COURGETTES ET POIVRONS</p> <p>GOUDA*</p> <p>COMPOTE POMME COING</p>	<p>PAIN SPECIAL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
mercredi 8 juillet 2026	<p>PORC NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET CÉLÉRI</p> <p>COMPOTE DE POMME BANANE</p>	<p>TABOULÉ À LA MENTHE</p> <p>TOMATES FARCIES</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>EMMENTAL*</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAKE AU CITRON</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
jeudi 9 juillet 2026	<p>OMELETTE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET PIPERADE</p> <p>COMPOTE DE POMME KIWI</p>	<p>CONCOMBRE* FETA</p> <p>OMELETTE DU CHEF</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR ET PIPERADE</p> <p>YAOURT FERMIER*</p> <p>PASTÈQUE*</p>	<p>PAIN SPÉCIAL</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
vendredi 10 juillet 2026	<p>PORC NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME TERRE ET CHAMPIGNONS</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>MELON CHARENTAIS*</p> <p>PÂTES CARBONARA</p> <p>TOMBÉE DE CHAMPIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>



Menus Petite Enfance

Moyens - C3
10-15 mois = Haché

Grands - C4
+18 mois = Morceaux
Déjeuners

Goûters

lundi 13 juillet 2026

POISSON MSC
PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE D'HARICOTS VERTS



SALADE D'HARICOTS VERTS
BRANDADE DE MORUE DU CHEF



GÂTEAU AU YAOURT
FRUIT DE SAISON

SALADE VERTE

YAOURT

KIRI*

COMPOTE DE POMME

FRUIT DE SAISON



FERIE

mardi 14 juillet 2026

mercredi 15 juillet 2026

OEUF DUR
PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS

SALADE PIÉMONTAISE
OMELETTE AU CHEDDAR
JULIENNE DE LÉGUMES

PAIN AU LAIT
FROMAGE BLANC NATURE COULIS MANGUE
FRUIT DE SAISON



COMPOTE DE POMME FRAISES

MIMOLETTE*
FRUIT DE SAISON

jeudi 16 juillet 2026

VEAU NATURE
PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE DE CAROTTES



SALADE DE CONCOMBRE
BOLOGNAISE
PENNE HVE
BRIE*



BISCUIT
FROMAGE BLANC NATURE
FRUIT DE SAISON



COMPOTE POMME BANANE VANILLE

COMPOTE POMME BANANE VANILLE

vendredi 17 juillet 2026

POISSON MSC NATURE
PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE AUBERGINES

MELON CHARENTAIS*
CUISSÉ DE PINTADE LOCALE
GRATIN D'AUBERGINES ET PURÉE DE POMME DE TERRE
YAOURT FERMIER*



PAIN
FROMAGE
FRUIT DE SAISON



COMPOTE DE POMME POIRE

FRUIT DE SAISON





api
 lundi 20 juillet 2026
 mardi 21 juillet 2026
 mercredi 22 juillet 2026
 jeudi 23 juillet 2026
 vendredi 24 juillet 2026

Menus Petite Enfance

Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
OEUF DUR PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE D'HARICOTS VERTS COMPOTE POMME BANANE	SALADE VERTE ET EMMENTAL OEUF DUR GRATIN MACARONIES ET POIVRONNADES CARRÉ FRAIS* PÊCHE RÔTIE	BISCUIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON
PORC NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET BROCOLIS COMPOTE POMME CITRON	BETTERAVES* VINAIGRETTE CREPINETTE SAUCE TOMATE RIZ ET BROCOLIS BRIE* FRUIT DE SAISON	PAIN FROMAGE FRUIT DE SAISON
POULET NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET POÊLÉE D'AUBERGINES COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	COURGETTES FROMAGE BLANC ESCALOPE DE POULET PURÉE DE POMME DE TERRE ET POÊLÉE D'AUBERGINES YAOURT FERMIER* SALADE DE FRUIT	PAIN AU LAIT FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE
ÉMINCÉ DE DINDE NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET COURGETTES COMPOTE POMME RAISIN	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE* EMINCÉ DE DINDE SAUCE CHASSEUR RIZ PILAF ET GRATIN DE COURGETTES MIMOLETTE* COMPOTE POMME RAISIN	PETIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON MADELEINE
POULET NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET BROCOLIS COMPOTE POMME VANILLE	SALADE VERTE MIMOSA BOLOGNAISE DE LENTILLES LOCALES SPAGHETTI HVE COMTÉ AOP* FRUIT DE SAISON*	PAIN FROMAGE FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 59300 TOULOUSE