

Moyens - C3  
 10-15 mois = Haché

 Grands - C4  
 +18 mois = Morceaux  
 Déjeuners

Goûters

lundi 23 février 2026

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

 SALADE DE LENTILLES  
 BRANDADE  
 PIPERADE  
 FRUIT DE SAISON  
 CRÈME DESSERT PRALINÉ

 YAOURT NATURE  
 PETIT BEURRE  
 FRUIT DE SAISON


mardi 24 février 2026

 BOEUF NATURE  
 PUREE DE POMME DE TERRE ET RATATOUILLE  
 COMPOTE POMME POIRE

 BETTERAVES VINAIGRETTE  
 STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE  
 COQUILLETTES HVE ET RATATOUILLE  
 MIMOLETTE\*  
 COMPOTE POMME POIRE

 PAIN ET CONFITURE  
 SUISSE NATURE  
 FRUIT DE SAISON


mercredi 25 février 2026

 OMELETTE  
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET POIS CASSÉS  
 COMPOTE POMME POIRE

 CHOU FLEUR\* SAUCE COCKTAIL  
 DAHL DE POIS CASSÉS LOCAUX BIO  
 RIZ  
 FROMAGE BLANC\* LOCAL YÉO  
 CAKE FLAGEOLETS & CAROTTES DU CHEF

 BISCUIT  
 YAOURT  
 FRUIT DE SAISON


jeudi 26 février 2026

 PORC NATURE  
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS  
 COMPOTE DE POMME PRUNES

 CÉLERI RÉMOULADE\*  
 SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE  
 PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS  
 GOUDA\*  
 FRUIT DE SAISON

 PAIN ET CONFITURE  
 FRUIT DE SAISON  
 FROMAGE BLANC NATURE

vendredi 27 février 2026

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

 VELOUTÉ DE POTIRON  
 SAUTÉ DE VOLAILLE  
 COURGETTES ET POMME DE TERRE  
 VELOUTÉ AUX FRUITS\*  
 SALADE DE FRUIT

 MADELEINE  
 YAOURT NATURE  
 FRUIT DE SAISON


# Menus Petite Enfance



api

Moyens - C3  
10-15 mois = Haché

Grands - C4  
+18 mois = Morceaux  
Déjeuners

Goûters

lundi 2 mars 2026

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

MACÉDOINE MAYONNAISE  
POISSON MEUNIÈRE  
ECRASÉ DE POMME DE TERRE LOCALE DU CHEF ET POÊLÉE DE LÉGUMES  
YAOURT FERMIER\*  
FRUIT DE SAISON



MADELEINE  
FROMAGE BLANC  
FRUIT DE SAISON



mardi 3 mars 2026

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

EMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ  
SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE  
RIZ HVE ET CAROTTES  
GOUDA\*  
COMPOTE DE POMME VERVEINE



PAIN  
FROMAGE  
PRUNEAUX

mercredi 4 mars 2026

OMELETTE  
PUREE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS  
COMPOTE DE POMME

BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE \*  
OMELETTE NATURE  
PETIT POIS AU JUS ET POMME SAUTÉES  
EMMENTAL\*  
FRUIT DE SAISON



PETIT BEURRE  
YAOURT NATURE  
FRUIT DE SAISON



jeudi 5 mars 2026

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

ENDIVES\* AUX POMMES  
BOLOGNAISE  
TORTIS HVE ET COURGETTES  
CAMEMBERT\*  
COMPOTE POMME BANANE



YAOURT  
BISCUIT  
FRUIT DE SAISON

vendredi 6 mars 2026

PORC NATURE  
PURÉE DE POMME DE TERRE ET NAVET  
COMPOTE DE POMME VANILLE

VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS  
RÔTI DE PORC  
RIZ HVE ET NAVET  
PETIT SUISSE SUCRÉ\*  
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 9 mars 2026	<p>POISSON MSC </p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE</p> <p>COMPOTE DE POMME ET NECTARINE</p>	<p>SALADE DE CONCOMBRE </p> <p>MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>CAROTTES GLACÉES ET POMME DE TERRE</p> <p>ST PAULIN*</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>	<p>PAIN AU LAIT</p> <p>SUISSE NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
mardi 10 mars 2026	<p>OMELETTE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE BIO ÉPINARDS</p> <p>COMPOTE DE POMME COING</p>	<p>SALADE VERTE AU FROMAGE *</p> <p>OMELETTE AUX HERBES</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE BIO ET ÉPINARDS</p> <p>MIMOLETTE*</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>PAIN SPECIAL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
mercredi 11 mars 2026	<p>POULET NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE CÉLERI</p> <p>COMPOTE DE POMME BANANE</p>	<p>SALADE D'ASPERGES</p> <p>AIGUILLETTE DE POULET LOCALE TEX MEX</p> <p>CÉLERI BRAISÉ ET POMME DE TERRE</p> <p>KIRI*</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>	<p>CAKE AU CITRON</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
jeudi 12 mars 2026	<p>PORC NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE BIO ET POTIRON</p> <p>COMPOTE DE POMME KIWI</p>	<p>SALADE DE CHOU</p> <p>CHIPOLATAS AUX HERBES</p> <p>COQUILLETES HVE ET POTIRON</p> <p>BRIE*</p> <p>COMPOTE DE FRUIT </p>	<p>PAIN SPÉCIAL</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
vendredi 13 mars 2026	<p>BOEUF NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET PANAIS</p> <p>COMPOTE DE POMMES BIO VANILLE</p>	<p>POTAGE DE CAROTTES</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF SAUCE TOMATE</p> <p>PANAI NATURE ET POMME DE TERRE</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 16 mars 2026

POISSON MSC  
PURÉE DE POMME DE TERRE ET ÉPINARDS  
COMPOTE DE POMME



POTAGE PARMENTIER  
BEIGNET DE POISSON  
ÉPINARDS À LA CRÈME ET POMME DE TERRE  
YAOURT AROMATISÉ\*  
BANANE AU CHOCOLAT DU CHEF



PAIN ET CONFITURE  
FRUIT DE SAISON  
YAOURT

mardi 17 mars 2026

AGNEAU NATURE  
PURÉE DE POMME DE TERRE ET PATATE DOUCE  
COMPOTE DE POMME RAISIN

COLESLAW  
BOULETTE D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE  
SEMOULE HVE  
CANTAL\*

COMPOTE POMME BANANE



FRUIT DE SAISON  
MADELEINE  
YAOURT NATURE

mercredi 18 mars 2026

OMELETTE NATURE  
PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTES  
COMPOTE DE POMME

RADIS\* LOCAL & BEURRE  
OMELETTE AUX ÉPINARDS LOCAUX DU CHEF  
LENTILLES ET CAROTTES DU CHEF  
YAOURT CAZAUBON\* NATURE LOCAL  
FRUIT DE SAISON

PAIN AU LAIT  
FROMAGE BLANC NATURE COULIS MANGUE  
FRUIT DE SAISON



jeudi 19 mars 2026

PORC NATURE  
PURÉE DE POMME DE TERRE ET EPINARD  
COMPOTE DE POMME ET ANANAS



SALADE DE CRUDITÉ  
ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS  
RIZ PILAF ET ÉPINARDS À LA CRÈME  
CAMEMBERT\*  
COMPOTE DE POMME ET ANANAS



BISCUIT  
FROMAGE BLANC NATURE  
FRUIT DE SAISON



vendredi 20 mars 2026

OEUF DUR  
PURÉE DE POMME DE TERRE ET BETTERAVES  
COMPOTE DE POMME POIRE

SALADE DE MAÏS  
CORDON BLEU  
COQUILLETES ET PURÉE DE BETTERAVES  
EMMENTAL\*  
SALADE DE FRUIT



PAIN  
FROMAGE  
FRUIT DE SAISON



# Menus Petite Enfance



	Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
lundi 23 mars 2026	<p>OEUF BROUILLÉ</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET PIPERADE</p> <p>COMPOTE POMME FRAMBOISE</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>OMELETTE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET PIPERADE</p> <p>FRUIT DE SAISON*</p> <p>YAOURT FERMIER</p>	<p>YAOURT NATURE</p> <p>PETIT BEURRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
mardi 24 mars 2026	<p>EMINCÉ DE POULET</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET COURGETTES</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>CELERI</p> <p>EMINCE DE POULET FACON MARBELLA</p> <p>SEMOULE ET COURGETTES</p> <p>EMMENTAL*</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>SUISSE NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
mercredi 25 mars 2026	<p>EMINCÉ DE DINDE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>EMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS DU CHEF ET POMME DE TERRE VAPEUR</p> <p>GOUDA*</p> <p>YAOURT NATURE*</p>	<p>BISCUIT</p> <p>YAOURT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
jeudi 26 mars 2026	<p>OEUF DUR</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET POTIMARRON</p> <p>COMPOTE DE POMME PRUNES</p>	<p>MACÉDOINE MAYONNAISE</p> <p>ESCALOPE VIENNOISE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET POTIMARRON</p> <p>YAOURT NATURE*</p> <p>FRUIT DE SAISON*</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>
vendredi 27 mars 2026	<p>POISSON MSC</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET BROCOLIS</p> <p>COMPOTE DE POMME ABRICOT</p>	<p>TABOULÉ DE RADIS*</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH</p> <p>BROCOLIS* GRATINÉS</p> <p>FROMAGE BLANC À LA VANILLE*</p> <p>FRUIT DE SAISON*</p>	<p>MADELEINE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>



API RESTAURATION, S.A. 4, Directoire 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



api

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 30 mars 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 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 31 mars 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 1 avril 2026	<p>BOULETTES NATURE</p> <p>PURÉE 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 2 avril 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 3 avril 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 NATURE*</p> <p>COMPOTE DE FRUIT</p>	<p>BRIOCHE</p> <p>SUISSE NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>



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

api	Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
lundi 6 avril 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>FRICASSÉ DE COLIN 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 7 avril 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 8 avril 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 9 avril 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>YAOURT AUX FRUITS* </p>	<p>PAIN SPÉCIAL</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
vendredi 10 avril 2026	<p>POULET NATURE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET PANAIS</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>PANAIS 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>



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

Moyens - C3  
10-15 mois = Haché

Grands - C4  
+18 mois = Morceaux  
Déjeuners

Goûters

lundi 13 avril 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 14 avril 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 15 avril 2026

OEUF DUR  
PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS PLATS

COMPOTE DE POMME

CAROTTES RÂPÉES\* FAÇON MALTAISE

PARMENTIER DE LENTILLES LOCALES

SALADE VERTE\* LOCALE

YAOURT NATURE\*

FRUIT DE SAISON



PAIN AU LAIT

FROMAGE BLANC NATURE COULIS MANGUE

FRUIT DE SAISON



jeudi 16 avril 2026

VEAU NATURE  
PURÉE DE POMME DE TERRE ET PURÉE DE CAROTTES

COMPOTE DE POMME ET ANANAS



SALADE DE CRUDITÉ

STEACK HACHÉ DE VEAU



CAROTTES LOCALES BRAISÉES ET MACARONIES HVE

EDAM\*

COMPOTE DE POMME ET ANANAS

BISCUIT

FROMAGE BLANC NATURE

FRUIT DE SAISON



vendredi 17 avril 2026

PORC NATURE  
PURÉE DE POMME DE TERRE ET CÉLÉRI

COMPOTE DE POMME POIRE

RADIS RONDELLE VINAIGRETTE

SAUTÉ DE PORC

POMMES DAUPHINES ET PURÉE DE CÉLÉRI

EMMENTAL\*

FRUIT DE SAISON



PAIN

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

