



Menus Petite Enfance



Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
POISSON MSC PURÉE DE POMME DE TERRE	POTAGE PARMENTIER BEIGNET DE POISSON ÉPINARDS À LA CRÈME ET POMME DE TERRE YAOURT ARÔMATISÉ*	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON YAOURT
COMPOTE DE POMME	BANANE AU CHOCOLAT DU CHEF COLESLAW	FRUIT DE SAISON MADELEINE YAOURT NATURE
OEUF DUR PURÉE DE POMME DE TERRE ET PATATE DOUCE	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE SEMOULE HVE CANTAL*	PAIN AU LAIT FROMAGE BLANC NATURE COULIS MANGUE FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POMME RAISIN	COMPOTE POMME BANANE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE*	BISCUIT FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
PORC NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS	FALAFELS SAUCE TOMATE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE GRATINÉ TOMME BLANCHE*	
COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON SALADE DE CRUDITÉ	
POISSON MSC PURÉE DE POMME DE TERRE ET EPINARD	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS RIZ PILAF CAMEMBERT*	
COMPOTE DE POMME ET ANANAS	COMPOTE DE POMME ET ANANAS SALADE DE MAÏS	
BOEUF NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET BETTERAVES	CORDON BLEU COQUILLETTE HVE EMMENTAL*	PAIN FROMAGE FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POMME POIRE	SALADE DE FRUIT	

API RESTAURATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31300 TOULOUSE



Menus Petite Enfance

	Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
lundi 19 janvier 2026	OEUFS DURS PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTES COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE LENTILLES OEUFS DURS POÊLÉE DE LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRUIT DE SAISON* CRÈME DESSERT PRALINÉ	BISCUIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON
mardi 20 janvier 2026	POISSON MSC PURÉE DE POMME DE TERRE ET BROCOLIS COMPOTE POMME CITRON	SALADE DE MÂCHE* SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE POMMES DE TERRE SAUTÉES YAOURT ARÔMATISÉ*	PAIN FROMAGE FRUIT DE SAISON
mercredi 21 janvier 2026	BOEUF PURÉE DE POMME DE TERRE COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE TARTIFLETTE SALADE VERTE* MUNSTER* FRUIT DE SAISON	PAIN AU LAIT FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE
jeudi 22 janvier 2026	DINDE PURÉE DE POMME DE TERRE ET ÉPINARDS COMPOTE POMME RAISIN	BETTERAVES AU MAÏS* FLAMMEEKUECHE PURÉE DE POMME DE TERRE ET ÉPINARDS TOMME NOIRE* CRÈME DESSERT PRALINÉ	PETIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON MADELEINE
vendredi 23 janvier 2026	PORC NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET POTIRON COMPOTE POMME VANILLE	SALADE D'ASPERGE CURRY DE POIS CHICHES RIZ GOUDA* FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	PAIN FROMAGE FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31390 TOULOUSE



Menus Petite Enfance				
Moyens - C3 10-15 mois = Haché		Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners		
Goûters		Goûters		
lundi 26 janvier 2026	OEUF DUR PURÉE DE POMME DE TERRE ET PIPERADE COMPOTE POMME FRAMBOISE	PIZZA FROMAGE BRANDADE - YAOURT NATURE*	YAOURT NATURE PETIT BEURRE FRUIT DE SAISON	*
mardi 27 janvier 2026	POISSON MSC PUREE DE POMME DE TERRE ET RATATOUILLE COMPOTE POMME POIRE	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE COQUILETTES HVE MIMOLETTE*	PAIN ET CONFITURE SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON	*
mercredi 28 janvier 2026	POISSON MSC PUREE DE POMME DE TERRE COMPOTE POMME POIRE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE* CHILI SIN CARNE RIZ PILAF TOMME NOIRE*	BISCUIT YAOURT FRUIT DE SAISON	*
jeudi 29 janvier 2026	PORC NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS COMPOTE DE POMME PRUNES	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS YAOURT NATURE* YAOURT AROMATISÉ	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC NATURE	*
vendredi 30 janvier 2026	POULET NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET COURGETTES COMPOTE DE POMME ABRICOT	VELOUTÉ DE POTIRON FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE VELOUTÉ AUX FRUITS* SALADE DE FRUIT	MADELEINE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	*

API RESTAURATION S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELIAS - BAT B10 - 31300 TOULOUSE





Menus Petite Enfance			
api	Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	
lundi 2 février 2026	BOEUF NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE COMPOTE POMME COING	MACÉDOINE MAYONNAISE * POISSON MEUNIÈRE ECRASÉ DE POMME DE TERRE YAOURT FERMIER* FRUIT DE SAISON	MADELEINE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON
mardi 3 février 2026	OEUF DUR PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTES COMPOTE DE POMME VERVÉINE	EMINcé DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ* SAUTé DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE RIZ GOUDA*	PAIN FROMAGE PRUNEAUX
mercredi 4 février 2026	POULET NATURE PUREE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS COMPOTE DE POMME	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE* OMELETTE NATURE PETIT POIS AU JUS BLEU*	PETIT BEURRE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 5 février 2026	VEAU NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET COURGETTES COMPOTE POMME POIRE	ENDIVES AUX POMMES* BOLOGNAISE TORTIS HVE CAMEMBERT*	YAOURT BISCUIT FRUIT DE SAISON
vendredi 6 février 2026	PORC NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET NAVET COMPOTE DE POMME VANILLE	VELOUTé DE LÉGUMES VERTS RÔTI DE PORC RIZ HVE PETIT SUISSE SUCRÉ*	BRIOCHé SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON
		CRÉPES CHANDELIER	



API RESTAURATION S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31300 TOULOUSE



lundi 9 février 2026

Moyens - C3
10-15 mois = Haché

POISSON MSC
PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE

COMPOTE DE POMME ET NECTARINE

BOEUF NATURE
PURÉE DE POMME DE TERRE BIO ÉPINARDS

COMPOTE DE POMME COING

PORC NATURE
PURÉE DE POMME DE TERRE CÉLERI

COMPOTE DE POMME BANANE

OMELETTE
PURÉE DE POMME DE TERRE BIO ET POTIRON

COMPOTE DE POMME KIWI

POULET NATURE
PURÉE DE POMME DE TERRE ET PANNAIS

COMPOTE DE POMMES BIO VANILLE

Grands - C4
+18 mois = Morceaux
Déjeuners

SALADE DE CONCOMBRE
MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES
CAROTTES GLACÉES ET POMME DE TERRE

ST PAULIN*

CRÈME DESSERT PRALINÉ

SALADE VERTE AU FROMAGE *
OMELETTE AUX HERBES
PURÉE DE POMME DE TERRE BIO ET ÉPINARDS

MIMOLETTE*

TARTE AU CHOCOLAT

VELOUTÉ DE POIS CASSÉS AU LARD FUMÉ
STEAK HACHÉ DE VEAU
HARICOTS VERTS À L'AIL ET POMME DE TERRE
YAOURT NATURE*

FRUIT DE SAISON

OEUF DUR MAYONNAISE
CHIPOLATAS AUX HERBES
COQUILETTES HVE
BRIE*

COMPOTE DE FRUIT

ROSETTE ET CORNICHON
POULET LOCAL CITRONS CONFITS
PANAIS NATURE ET POMME DE TERRE
FROMAGE

COMPOTE

Goûters

PAIN AU LAIT
SUISSE NATURE
FRUIT DE SAISON

PAIN SPECIAL
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

CAKE AU CITRON
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON

PAIN SPÉCIAL
FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON

PAIN ET CONFITURE
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON



API RESTAURATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31300 TOULOUSE



Menus Petite Enfance



Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
POISSON MSC PURÉE DE POMME DE TERRE	POTAGE PARMENTIER BEIGNET DE POISSON ÉPINARDS À LA CRÈME ET POMME DE TERRE YAOURT ARÔMATISÉ*	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON YAOURT
COMPOTE DE POMME	BANANE AU CHOCOLAT DU CHEF MORTADELLE	FRUIT DE SAISON MADELEINE YAOURT NATURE
OEUF DUR PURÉE DE POMME DE TERRE ET PATATE DOUCE	BOULETTE AU BOEUF SAUCE ORIENTALE SEMOULE HVE CANTAL*	PAIN AU LAIT FROMAGE BLANC NATURE COULIS MANGUE FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POMME RAISIN	COMPOTE POMME BANANE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE*	BISCUIT FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
PORC NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS	FALAFELS SAUCE TOMATE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE GRATINÉ TOMME BLANCHE*	
COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON SALADE DE CRUDITÉ	
POISSON MSC PURÉE DE POMME DE TERRE ET EPINARD	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS RIZ PILAF CAMEMBERT*	
COMPOTE DE POMME ET ANANAS	COMPOTE DE POMME ET ANANAS VELOUTÉ DE BUTTERNUT	
BOEUF NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET BETTERAVES	BLANQUETTE DE POISSON MSC COQUILETTES HVE EMMENTAL*	
COMPOTE DE POMME POIRE	SALADE DE FRUIT	

API RESTAURATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31300 TOULOUSE



Menus Petite Enfance

	Moyens - C3 10-15 mois = Haché	Grands - C4 +18 mois = Morceaux Déjeuners	Goûters
lundi 23 février 2026	OEUFS DURS PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTES COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE LENTILLES * OEUFS DURS POÊLÉE DE LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRUIT DE SAISON* CRÈME DESSERT PRALINÉ	BISCUIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON
mardi 24 février 2026	POISSON MSC PURÉE DE POMME DE TERRE ET BROCOLIS COMPOTE POMME CITRON	SALADE DE MÂCHE* SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE POMMES DE TERRE SAUTÉES YAOURT ARÔMATISÉ*	PAIN FROMAGE FRUIT DE SAISON
mercredi 25 février 2026	BOEUF PURÉE DE POMME DE TERRE COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE TARTIFLETTE SALADE VERTE* MUNSTER* FRUIT DE SAISON*	PAIN AU LAIT FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE
jeudi 26 février 2026	DINDE PURÉE DE POMME DE TERRE ET ÉPINARDS COMPOTE POMME RAISIN	BETTERAVES AU MAÏS* FLAMMENKUECHE PURÉE DE POMME DE TERRE ET ÉPINARDS TOMME NOIRE* CRÈME DESSERT PRALINÉ	PETIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON MADELEINE
vendredi 27 février 2026	PORC NATURE PURÉE DE POMME DE TERRE ET POTIRON COMPOTE POMME VANILLE	SALADE D'ASPERGE CURRY DE POIS CHICHES RIZ GOUDA* FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	PAIN FROMAGE FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31390 TOULOUSE