

# Midi - Menus des grands

## Menu du Mardi 22 Avril au Vendredi 25 Avril 2025

Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
Pâté de campagne SP : rillettes de poisson	Houmous du chef et son toast	 <p><i>Ce midi, découvrons la</i> <b>PICARDIE</b></p>   <p><b>Ce midi dans votre restaurant API</b></p>	<b>Concombre</b> à la ciboulette
<b>Aiguillette de poulet</b> aux épices couscous	<b>Filet de colin MSC</b> au citron		Tortellini ricotta et épinard sauce au curry
Légumes couscous printanier <b>Semoule</b>	Choux-fleurs en gratin Coeur de blé		Bûchette de Chèvre et pain spécial
Mimolette	Camembert		Crumble aux pommes du chef
Fruit de saison	Yaourt aux fruits		
Goûter : petit suisse et biscuit	Goûter festif	Goûter : compote et yaourt	Goûter : yaourt et biscuit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Menus des grands

## Menu du Lundi 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Vendredi 2 Mai
Betteraves , Vinaigrette	salade de lentilles aux des emmental	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise	Radis
Colin MSC à la romaine	Sauté de boeuf, sauce tomate maison	Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef	Emincé de volaille rôti aux herbes
Riz créole Épinards à la crème	Écrasé de pommes de terre du chef Haricots plats en persillade	Salade verte , Vinaigrette	Carottes braisées Semoule
Brie		Saint Paulin	Gouda et pain spécial
Fruit de saison	Beignet aux pommes	glace	Ananas au caramel
Goûter : petit suisse et biscuit	Goûter : compote et yaourt	Goûter : Fruit et biscuit	Goûter festif

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Menus des grands

## Menu du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai	Mercredi 7 Mai	Vendredi 9 Mai
Rillettes poisson au curry	oeuf dur / mayo	Salade de perles au surimi	Émincé de choux chinois aux dés d'emmental
Pasta party Bolognaise	Falafels	Filet de <b>merlu MSC</b>	<b>Sauté de porc</b> aux olives SP : sauté de poulet aux olives
<b>Tortis</b> Courgettes braisées	Carottes façon Vichy <b>Riz créole</b>	<b>Semoule</b> Brocolis	Purée de pommes de terre Ratatouille du chef
vache picon	Bûchette au lait mélange et pain spécia	tomme blanche	
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Cône glacé

Goûter festif	Goûter : biscuit et yaourt	Goûter : Fruit et petit suisse	Goûter : Yaourt et biscuit
---------------	----------------------------	--------------------------------	----------------------------

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Menus des grands

## Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Macédoine de légumes à la vinaigrette	Duo De Radis	Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette	Salade façon niçoise
<b>Sauté de poulet</b> , Sauce curry coco	<b>Rôti de porc</b> , Sauce aux herbes fraîches et ail SP : Rôti de dinde, sauce aux herbes	Cheeseburger du chef	Lasagnes aux légumes	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème
Piperade <b>Semoule</b>	Petits pois au jus Carottes braisées	Frites	Salade verte	Fondue d'épinards à l'ail <b>Riz pilaf</b>
Mimolette	<b>Maroilles AOP</b> et pain spécial		Yaourt sucré	Camembert
Fruit de saison	Riz au lait	Liégeois	Clafoutis aux abricots du chef	Salade de fruits du chef
Goûter : petit suisse et biscuit	Goûter festif	Goûter : fruit et biscuit	Goûter : compote et yaourt	Goûter : yaourt et biscuit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Menus des grands

## Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons SP : surimi mayonnaise	<b>Carottes râpées</b> , Vinaigrette	Gaspacho de tomates au basilic et Feta	 <p>Ce midi dans votre restaurant API</p>	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Émincé de dinde , Sauce à la crème	Paella végétarienne	<b>Carbonnade flamande</b>		Filet de <b>colin MSC</b> en croûte d'herbes
Ratatouille du chef <b>Semoule</b> au beurre	<b>Riz créole</b>	Potatoes au paprika Salade verte		<b>Coquillettes</b> Courgette rôtie au four aux herbes
St Nectaire	Emmental			Coulommiers et Pain Spécial
Fruit de saison	Coupe à la banane et au chocolat	<b>Yaourt au lait fermier sucré BIO</b>		Fruit de saison
Goûter : petit suisse et biscuit	Goûter : yaourt et biscuit	Goûter festif	Goûter : compote et yaourt	Goûter : yaourt et biscuit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Menus des grands

## Menu du Lundi 26 Mai au Mercredi 28 Mai 2025

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai
Courgette râpées	Duo de céleri et carottes râpées	Carpaccio de melon
Sauté de poulet texane	Saumonette	Hachis Parmentier du chef
Frites	Haricots verts a l'étuvés Macaronis	Salade verte
Cantadou ail et fines herbes	Tomme blanche	Gouda et pain spécial
Liégeois vanille	Glace	Coupe de fraises et chantilly
Goûter : Compote et biscuit	Goûter : Yaourt et biscuit	Goûter festif

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés



# Midi - Menus des grands

## Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Friand au fromage	Concombre à la menthe fraîche	Pêche au thon	<b>Salade de pommes</b> de terre aux herbes	Salade de tomates , Vinaigrette
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes  ( <b>Coquillettes</b> Courgettes braisées)	<b>Escalope de dinde</b> , Sauce au miel	Pizza du chef	Rôti de <b>porc BBC</b> SP : Omelette	Nuggets au poisson
	Haricots beurre à l'ail Purée de pommes de terre	<b>Salade verte</b>	<b>Riz BIO</b> <b>Carottes BIO</b> braisées	Ratatouille du chef <b>Semoule</b>
-	<b>Cantal AOP</b> et pain spécia	Tomme blanche	<b>Mimolette</b>	Emmental
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Crème dessert au chocolat du chef	Cake aux pommes et fromage blanc du chef	<b>Fruit de saison</b>
Goûter : yaourt et biscuit	Goûter : fruit et biscuit	Goûter : compote et biscuit	Goûter : Fruit et yaourt	Goûter festif

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Menus des grands

## Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
Terrine de légumes		 <p>Le midi, c'est <b>FETE FORRAINE</b> api</p> <p>Ce midi dans votre restaurant API</p>	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast
Calamar a la romaine	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic		Rôti de veau sauce à la crème
<b>Semoule</b> Piperade	<b>Salade verte</b>		<b>Carottes façon Vichy</b> <b>Riz pilaf</b>
<b>Brie</b> et pain spécial	Saint Paulin		Yaourt nature
Crème dessert vanille	<b>Fruit de saison</b>		Pot de glace
Goûter: compote et biscuit	Goûter festif	Goûter : Fruit et petit suisse	Goûter : Compote et biscuit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Menus des grands

## Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Saucisson sec SP : Surimi	<b>Concombre</b> , Vinaigrette instable	<b>Carottes râpées</b> , Vinaigrette	Pastèque	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette
Cordon bleu de dinde , Sauce à la crème	Filet de <b>colin MSC</b> , sauce à l'aneth	Lasagnes Bolognaise du chef	Aiguillette de poulet, sauce thym et citron	Falafels
<b>Coquillettes</b> <b>Carottes braisées</b>	<b>Pommes de terre</b> persillées Tomates rôties	Salade verte	Polenta crémeuse Fondue de poireaux	Gratin de courgettes <b>Semoule</b>
Tartare ail et fines herbes	<b>Brie</b>	Saint Paulin et son pain spécial	-	Camembert
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Pomme rôtie aux spéculoos	Gâteau au citron du chef	Fruit de saison
Goûter festif	Goûter : fruit et biscuit	Goûter : compote et biscuit	Goûter : Fruit et yaourt	Goûter : suisse aromatisé et biscuit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Menus des grands

## Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Melon	Taboulé	-	Concombre, sauce tzatziki	Tomates , Vinaigrette
Tortis façon carbonara	Omelette fromagère	Sauté de boeuf, sauce barbecue	Risotto de colin MSC aux crevette et parmesan AOP	Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine
Courgettes braisées	Potatoes au paprika salade verte	Haricots verts à l'ail Ecrasé de pommes de terre du chef		Coeur de blé Carottes braisées
Tomme noire	Emmental	Chantailou mélange et pain spécial	Assortiments de fromages	Camembert
Yaourt	Coupe de fraises et son crumble	Fruit de saison	Gâteau du chef	Fromage blanc et muesli au miel
Goûter : compote et biscuit	Goûter : yaourt et biscuit	Goûter festif	Goûter : Fruit et yaourt	Goûter : fruit et biscuit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Menus des grands

## Menu du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Piémontaise Nature (sans porc)	<b>Carottes râpées</b> au citron	Tomates et des emmental	<b>Radis</b> /beurre	Menu du chef
<b>Roti dinde</b> (repas froids )	Lasagnes <b>saumon</b> épinards Salade verte	Pizza 4 fromages	Steak haché	
Chips		<b>Salade verte</b>	<b>Petit pois</b> / Carotte	
Petit louis	Gouda et pain spécial	-	Mimolette	
Mars glacé	Fruit de saison ( Pastèque)	<b>Brugnon</b>	Gâteau du chef	

Goûter : yaourt et biscuit	Goûter : petit suisse et biscuit	Goûter : laitage et biscuit	Goûter : Yaourt et fruit	Goûter festif
----------------------------	----------------------------------	-----------------------------	--------------------------	---------------

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

