

Menus du 01 au 05 Septembre 2025

The logo for 'api' is located in the top left corner. It features the lowercase letters 'api' in a white, sans-serif font, positioned on a green rectangular background that has a white wavy line above the letters.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées bio Vinaigrette	Jus de pommes	Pâté de campagne	Salade vinaigrette César	Mortadelle
Émincé de poulet sauce espagnole	Paupiette de veau Sauce à l'ancienne	Cordon bleu	Omelette à l'Emmental bio	Filet de poisson pané
Coquillettes bio Emmental râpé bio	Haricots verts bio Pommes de terre vapeur bio	Piperade Riz bio	Pommes de terre rissolées	Semoule bio Ketchup
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fromage blanc nature sucre vergeoise	Fruit de saison	Cake du chef aux pêches (farine bio)

Menus du 08 au 12 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves(bio) vinaigrette	Tomates vinaigrette a l'huile d'olive	Laitue vinaigrette à l'échalote	Taboulé (semoule bio)	Feuilleté au potiron et chorizo
Sauté de porc sauce et épices Purée de carottes bio et pommes de terre	Bouchées de tomates mozzarella emmental Riz bio aux légumes	Rôti de dinde ou aiguillettes de poulet Sauce aux fines herbes Pommes de terre country Mayo/Ketchup	Burger de Veau Frite Mayo/Ketchup	Spaghetti bolognaise
Yaourt nature sucré	Camembert (bio) Biscuit	Pâtisserie aux fruits	Île flottante	Fruit de saison

Menus du 15 au 19 Septembre 2025

api

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpés bio Vinaigrette aux fines herbes	Tomates fêta vinaigrette	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	Salade vinaigrette à l'ancienne
Chipolatas Haricots blancs à la tomate Pommes de terre (bio)	Fricassée de saumon sauce cotriade Riz (bio) pilaf	Cordon bleu de volaille Ratatouille Semoule (bio)	Pastasotto aux courgettes fraiches et fromage (coquillettes bio)	Sauté de poulet Sauce aux oignons Purée de pommes de terre rissolées Mayo/ketchup
Fromage blanc(bio) Vergeoise	Fruit de saison	Compote de pommes(bio)	Mousse au chocolat	Tarte au sucre (farine bio)

Menus du 22 au 26 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salami	Betteraves (bio) vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade de tomates mozzarella vinaigrette au basilic	Laitue vinaigrette
Raviolis de Boeuf	Nuggets de blé Pommes de terre country Mayo/Ketchup	Sauté de dinde Sauce aux champignons frais Duo de courgettes Boulgour (bio)	Lasagnes de Boeuf	Emincé de porc sauce Maroilles Pommes de terre sautées
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Suisse sucré	Gâteau choco amandes (farine bio)	Gouda Biscuit

Menus du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves bio vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de Quinoa(bio)		Foccacia au fromage (farine bio)
Filet de poisson pané Gratin dauphinois	Gnocchis piperade, mozzarella	Raviolis	Tomate fraîche façon tomate farcie Riz (bio)	Marmite de Merlu sauce curcuma Purée au lait
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Mousse au Citron	Edam (bio) Compote de pommes (bio)	Fruit de saison

Menus du 06 au 10 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de chou fleur	Carottes râpées bio Vinaigrette à l'Orange	Macédoine de légumes	Soupe de tomates	Salade verte Vinaigrette
Sauté de poulet Façon blanquette Riz pilaf(bio)	Filet de poisson pané Epinards à la crème Pommes de terre vapeur	Boulette de Bœuf Sauce tomate Semoule(bio)	Jambon blanc Frites Mayo/ketchup	Gratin de pommes de terre potimarron et fromage à raclette
Flan au caramel	Fruit de saison	Camembert Pâtisserie au chocolat	Yaourt nature sucré	Brownie (farine bio)

Menus du 13 au 17 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves bio Vinaigrette au miel</p>	<p>Potage potiron</p>	<p>Salade de pommes de terre dés de mimolette cornichons</p>	<p>Carottes râpées (bio)</p>	
<p>Bouchées de tomates mozzarella emmental</p> <p>Boulghour (bio)</p>	<p>Sauté de bœuf Façon carbonade flamande</p> <p>frites</p>	<p>Marmite de Colin Sauce Tajine</p> <p>Semoule (bio)</p>	<p>Carbonara de porc</p> <p>Coquillettes (bio) Fromage râpé(bio)</p>	<p>Cassoulet façon Feijoada (haricots rouges chorizo saucisses)</p>
<p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Compotes de pommes (bio)</p>	<p>Fromage blanc nature brisure de spéculoos</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Saint Môret</p> <p>Flan pâtissier façon pasteis de nata</p>