

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER Élémentaires Lucie Aubrac

Aide UE à destination des écoles



LUNDI 03 MARS	MARDI 04 MARS	MERCREDI 05 MARS	JEUDI 06 MARS	VENDREDI 07 MARS
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES BIO	CELERI SAUCE FROMAGE BLANC ET ROMARIN	PAMPLEMOUSSE	MACEDOINE MAYONNAISE
CHEESEBURGER	OMELETTE À LA CIBOULETTE	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	SAUCISSE DE TOULOUSE	MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN
	DOS DE COLIN SAUCE CRÈME	FILET DE HOKI A L'ANETH	FRICASSEE DE POISSON	
POTATOES	RIZ BIO	GNOCCHIS	PURÉE DE PETITS POIS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
YAOURT AROME	TOMME NOIRE	PRODUITS LAITIERS DU JOUR	YAOURT NATURE BIO	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	COUPE BANANE CARMEL	CLAFOUTIS AUX POIRES	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 Pt Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

SANS VIANDE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER Élémentaires Lucie Aubrac

Aide UE à destination des écoles



LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE HARICOTS ROUGES ET MAIS	SALADE DE POMME DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES	FRIAND AU FROMAGE
BRANDADE DE POISSON	SAUTÉ DE PORC FACON GOULACH	CUISSE DE POULET DU GERS	CURRY AUX LÉGUMES PRINTANIÈRES	FILET DE COLIN PANÉ SAUCE TARTARE
FILET DE MERLU SAUCE ÉCHALOTE		OMELETTE AU FROMAGE		
SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINÉS	SEMOULE BIO	RIZ BIO	FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL
MIMOLETTE	GOUDA	CAMEMBERT	YAOURT SUCRÉ	EDAM
MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION, S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 €
- RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VETI AS 31310 TOULOUSE

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

SANS VIANDE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER Élémentaires Lucie Aubrac

Aide UE à destination des écoles



LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
OEUF MAYONNAISE	DUO DE SAUCISSON	FEUILLETÉ DU CHEF	MACÉDOINE DE LÉGUMES MIMOSA	CHOU BLANC AUX POMMES
EMINCÉ DE POULET PROVENÇAL	QUICHE AU FROMAGE	RÔTI DE DINDE SAUCE CURRY	STEAK BURGER DE VEAU	FISH AND CHIPS
		FILET DE LIEU ET SON QUARTIER DE CITRON	BEIGNET MOZZARELLA	
SEMOULE BIO	CHOUX FLEURS GRATINÉS	PURÉE DE PATATE DOUCE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POTATOES
YAOURT AROME	SAINT NECTAIRE	PRODUITS LAITIERS DU JOUR	YAOURT NATURE	BRIE
POIRE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	KOBANDRAVINA	FRUIT DE SAISON

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

SANS VIANDE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER Élémentaires Lucie Aubrac

Aide UE à destination des écoles



LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	MERCREDI 26 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
CRÊPE AU FROMAGE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	RADIS BEURRE	CAROTTES EN SALADE	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ET OEUF DUR
CORDON BLEU	SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS	NUGGET DE VOLAILLE	LASAGNE BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AUX HERBES ET CHÈVRE FRAIS
		NUGGET DE POISSON	LASAGNE DE LÉGUMES	
CAROTTES FAÇON VICHY	LENTILLES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRES
YAOURT AROME	PRODUITS LAITIERS DU JOUR	TOMME BLANCHE	EDAM	PRODUITS LAITIERS DU JOUR
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME AUX OEUFS DU CHEF	CRÈME DESSERT PRALINÉ	SALADE DE FRUITS

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

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

SANS VIANDE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER Élémentaires Lucie Aubrac

Aide UE à destination des écoles



#REF!				
LUNDI 31 MARS	MARDI 01 AVRIL	MERCREDI 02 AVRIL	JEUDI 03 AVRIL	VENDREDI 04 AVRIL
SALADE CLUB DU CHEF	BETTERAVES VINAIGRETTE	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES ET SON TOAST	SALADE DE MAIS ET RADIS	FRIAND FROMAGE
MACARONI À LA BOLOGNAISE	ÉMINCE DE POULET DU GERS	SAUCISSE	TARTIFLETTE	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA	
MACARONI	CAROTTES BIO AUX OIGNONS	PURÉE	BROCOLIS À L'AIL	RIZ PILAF
EMMENTAL	MIMOLETTE	YAOURT BIO	EDAM	GOUDA
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON	CHAUSSON AUX POMMES	BANANE BIO

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

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

SANS VIANDE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER Élémentaires Lucie Aubrac

Aide UE à destination des écoles



LUNDI 07 AVRIL	MARDI 08 AVRIL	MERCREDI 09 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
CHIFFONNADE DE SALADE VERTE	BETTERAVE BIO MIMOSA	CAROTTES RÂPÉES FAÇON MALTAISE	CONCOMBRE EN SALADE	SALADE DE LENTILLES ET FETA
CERVELAS OBERNOIS	BLANQUETTE DE LA MER	BRUSCHETTA AU JAMBON	CORDON BLEU	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MIEL MOUTARDE
FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	KEBAB DE LA MER	BRUSCHETTA AU FROMAGE		
POTATOS	ECRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	SALADE VERTE	TORSADES BIO	ÉPINARDS À LA CRÈME
CAMEMBERT	YAOURT LOCAL NATURE	SAINT PAULIN	BUCHETTE	GOUDA
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU CITRON DU CHEF	COMPOTE DE POMME

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

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

SANS VIANDE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.