

Cuisine du littoral

Menus du 05 Janvier
au 06 Mars 2026



Cuisiniers
des Hauts-de-France



www.api-restauration.com

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Potage Potiron Paupiette de veau sauce moutarde Petits pois au jus Pomme locale	Carottes râpées vinaigrette Saucisse de francfort CE2 Lentilles Bio au jus Poire	Poisson meunière MSC Pommes de terre / Poireaux à la béchamel Vache qui rit Bio Brownies	Oeuf dur mayonnaise Riz bio ,butternut et emmental bio, façon risotto Galette des Rois	Pizza au fromage Emincé de poulet façon blanquette Haricots verts Bio Crème dessert vanille

Repas à thème : CRÊPE				
lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Boulettes de boeuf sauce paprika Blé pilaf Yaourt sucré en seau Orange Bio	Saucisse de porc / ketchup Pain hot dog Emmental Crêpe sucrée	Sauté de poulet sauce crème Brocolis persillés Banane Bio	Taboulé d'hiver (semoule Bio) vinaigrette Marmite de poisson Tortis Bio + emmental Clémentine	Betteraves Bio vinaigrette Omelette du chef au fromage Pommes de terre noisettes Mousse au chocolat au lait

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Céleri râpé façon cocktail Gratin de pommes de terre au fromage raclette Yaourt sucré en seau local	Taboulé d'hiver (semoule Bio) vinaigrette Rôti de porc Label rouge sauce poivre Chou-fleur CE2 Mousse au chocolat	Sauté de dinde sauce Paprika Blé à la ratatouille Saint morêt Bio Clémentine	Bolognaise de boeuf Fusilli Bio + emmental Bio Chanteneige Compote de pommes	Cake mimolette maison Poisson pané MSC Carottes crème Kiwi Bio

Repas à thème : SUISSE

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Potage légumes Emincé de poulet sauce aux herbes Semoule Bio Pomme locale	Carottes râpées vinaigrette Pané fromager Haricots verts Bio Flan nappé caramel	Boulettes de boeuf sauce aux oignons Flageolets aux carottes 1 petit suisse sucré orange Bio	Crêpe au fromage filet de colin MSC sauce Nantua Riz Bio aux légumes Banane Bio	Assiette de charcuterie (jambon Label Rouge + 1 tr Rosette) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Cake au chocolat du chef

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Céleri rémoulade Sauté de porc sauce à la diable Semoule Bio Crème dessert au chocolat	Pizza au fromage Paupiette de dinde sauce Forétière Petits pois Kiwi Bio	Hachis parmentier Tomme blanche Liégeois vanille	Roulade de porc Beignets de Calamars / mayonnaise Carottes Bio Poire	Potage Légumes Pastachiches HVE sauce arrabiata + allumettes végétales emmental râpé Bio Compote de pommes Bio

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Salade mélée vinaigrette au miel Gratin de pommes de terre camembert et thym Pomme Locale	Jambon blanc Label Rouge Coquillettes Bio + emmental râpé Bio Kiwi Crème dessert vanille	Salade de lentilles vinaigrette échalotes Paupiette de veau sauce basquaise Haricots verts Bio Compote poire Bio	Pépinettes vinaigrette au ketchup Cordon bleu de dinde Kiwi Bio	pâté de campagne Label Rouge Filet de colin MSC sauce curry Carottes Eclair au chocolat

BONNES VACANCES !!

lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Betteraves Bio vinaigrette Boulettes de boeuf façon couscous Semoule Bio Orange Bio	Rôti de porc Label Rouge Carottes persillées Gouda Bio Yaourt aromatisé Local en seau	Cake du chef mimolette Emincé de poulet sauce colombo Riz Bio / Ratatouille Kiwi Bio	Lasagnes ricotta épinards Yaourt sucré en seau local Compote de pommes Bio	Carottes râpées vinaigrette Beignets de calamars à la romaine Gratin de chou-fleur Gâteau yaourt chocolaté

Légende :



BIO



Bon appétit !