



Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA

lundi 01 mars

mardi 02 mars

jeudi 04 mars

vendredi 05 mars

Menu Végétarien

Pomelos

Salade composée au fromage

Salade coleslaw

Quiche Jurassienne

Entrées
au choix

Salade de pâtes au thon

Carottes râpées à la vinaigrette

Oeuf dur mayonnaise

Salade de maïs

Potage de légumes

Pâté de campagne et cornichons

Bouillon de légumes au vermicelle

Velouté de légumes

Plats au choix

Escalope de poulet au curry

Omelette aux fines herbes

Sauté de bœuf aux olives

Filet de saumon sauce estragon

Filet de cabillaud aux 3 baies

Filet de merlu à la crème d'aneth

Dos de colin à la crème de citron

Dinde à la Provençale

Accompagnements

Pommes sautées

Coquillettes

Epinards au curry

Petits légumes

Jeunes carottes
au cumin 

Brocolis persillés 

Riz créole

Boullgour pilaf


Fromage ou Produit
laitier au choix

2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix

Crème dessert vanille



L'ÉTAL
DU MARAICHER 

Gâteau au yaourt
du Chef 

Fruit frais de saison

Desserts
au choix

Fruits frais de saison

Crème dessert chocolat

Velouté de fruits mixés

Crème dessert vanille

Yaourt nature sucré

Compote de poire

Banane

Pomme rôtie au four & sa crème
anglaise

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



Cuisinier d'Île de France

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA

	lundi 08 mars	mardi 09 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
	Menu Végétarien	Couscous demandé par les enfants		
	Céleri rémoulade	Potage tomate vermicelle	Salade au thon	Mesclun de verdure
Entrées au choix	Salade piémontaise	Mousse de foie	Salade du chef	Potage de légumes
	Quiche aux fromages	Betterave à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade exotique
Plats au choix	Oeufs florentine	Couscous du chef	Escalope de poulet sauce tropical	Brandade de morue
	Filet de colin sauce verte	Filet de lieu sauce curry	Filet de poisson meunière	Boulettes de boeuf sauce tomate
Accompagnements	Epinards 	Semoule couscous	Julienne de légumes	Purée de pommes de terre 
	Riz	Légumes du couscous	Macaronis	Poêlé de légume du soleil
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Flan pâtissier	Comptée de pomme	 L'ÉTAL DU CRÉMIER	Crème caramel
	Fruit frais de saison	Crème dessert vanille	Tarte aux pommes du Chef 	Crème dessert chocolat
	Yaourt aux fruits mixés	Fruit frais de saison	Salade d'ananas	Poire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



Cuisinier d'Île de France

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

	lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
		Menu Végétarien		
	Friand au fromage	Salade de radis	Potage de légumes	Salade verte
Entrées au choix	Avocat mayonnaise	Carottes râpées au citron	Râpé de butternut	Quiche aux thon
	Salade de maïs au thon	Terrine au trois légumes	Pamplemousse	coleslaw
Plats au choix	Escalope de poulet aux champignons	Steak végétarien	Saucisse de volaille	Filet de lieu sauce verte
	Filet de Merlu sauce mousseline	Dos de colin sauce dieppoise	Filet de cabillaud sauce curry	Sauté de porc au caramel
Accompagnements	Choux de Bruxelles	Purée de pommes de terre	Carottes braisées 	Riz créole
	Coquillettes 	Trio de légumes	Lentilles	Haricots verts
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
	Pomme au four	Pêche au sirop	Gâteau au chocolat du Chef  	L'ÉTAL DU MARAÎCHER 
Desserts au choix	Crème dessert caramel	Yaourt aux fruits mixés	Fruit frais de saison	Mousse pralinée
	Fromage blanc au miel	Banane	Compote de poire	Fruit frais de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



Cuisinier d'Île de France

Ecole St Paul Cesson Élémentaires

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA

lundi 22 mars

mardi 23 mars

jeudi 25 mars

vendredi 26 mars

	lundi 22 mars	mardi 23 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Entrées au choix	Céleri sauce cocktail	Velouté de légumes	Betteraves à l'échalote	Salade de radis
	Pâté de foie & Cornichons	Salade composées (riz, thon, maïs, olive, haricot vert)	Carrot cake	Potages tomate vermicelle
	Taboulé à l'oriental	Macédoine mayonnaise	Rillettes de poisson	Salade de pâte nature
Plats au choix	Filet poulet au curry	Boulette d'agneau et son jus	Omelette au fromage	Filet de colin sauce citron
	Filet de poisson meunière	Filets de lieu sauce basilic	Brochette de poisson sauce tomate	Hachis parmentier
Accompagnements	Petits pois	Gratin de pâtes	Riz pilaf	Courgettes à l'ail
	Pommes sautées	Julienne de légumes	Petits légumes	Purée de pommes de terre
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Fruits frais de saison	L'ÉTAL DU CRÉMIER	Crème dessert au chocolat	Eclair vanille
	Flan nappé au caramel	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison
	Yaourt nature sucré	Ananas au sirop	Tartelette à la patate douce caramélisée	Yaourt aux fruits

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA

lundi 29 mars

mardi 30 mars

jeudi 01 avril

vendredi 02 avril

	lundi 29 mars	mardi 30 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
Entrées au choix	Potage de légumes	Terrine de campagne et Cornichons	Salade de riz	Carottes râpées
	Friand au fromage	Velouté de betteraves	Céleri vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
	Salade composée	Pomelos	Mesclun de salade	Salade féta
Plats au choix	Tajine d'agneau	Sauté boeuf à la tomate	Pizza au fromage	Filet de poisson meunière
	Filet de colin sauce safrané	Filet de hoki sauce citronné	Dos de colin au court bouillon	Emincé de poulet au curry
Accompagnements	Petits pois carottes à la parisienne	Fenouil braisé	Salade mélangée	Riz créole
	Semoule	Purée pommes de terre	Boulgour à la tomate	Julienne de légumes
Fromage ou Produit laitier au choix	2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix			
Desserts au choix	Riz au lait au caramel	Mousse au chocolat	L'ÉTAL DU MARAICHER	Fruit frais de saison
	Fruit frais de saison	Fromage blanc aux fruits rouges	Gâteau aux pommes du Chef	Crème chocolat
	Yaourt nature sucré	Fruit frais de saison	Crème vanille	Gaufre au sucre

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA

lundi 05 avril

Pâques

mardi 06 avril

jeudi 08 avril

Menu Végétarien

vendredi 09 avril

Journée bol de riz

Entrées
au choix

Avocats crevette

Carottes râpées

Macédoine de légumes

Quiche fromage

Tsatsiki

Salade printanière (œufs mais
poivrons olive noir pomme de terre)

Terrine de campagne
et cornichons

Potage vermicelles

Champignons à la crème de curry

Plats au choix

Boulettes d'agneau aux épices

Flan de légumes

Filet de colin sauce tomate

Filet de colin sauce dieppoise

Dos de merlu
en papillote

Sauté de dinde à la provençale

Accompagnements

Penne

Salade verte

Riz



Poêlée de légumes

Pommes de terre
rissolées



Poêlée de légumes

Fromage ou Produit
laitier au choix

2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix

Desserts
au choix

Crème renversée

**Tarte ganache
aux deux chocolats**

Compote pommes banane

Fruit frais de saison

Fruit frais de saison

Pomme golden

Mousse chocolat et son biscuit

Velouté aux fruits

Liégeois chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA

lundi 12 avril

mardi 13 avril

jeudi 15 avril

vendredi 16 avril

Menu Végétarien

Tomates vinaigrette

Salade de riz au thon

Concombres à la crème

Salade de
pommes de terre

Entrées
au choix

Macédoine mayonnaise

Radis roses

Saucisson & cornichon

Carottes râpées
vinaigrette

Salade de Chou Fleur Persillée

Frisée et Croûtons à l'ail

Niçoise au Thon

Betteraves Vinaigrette

Plats au choix

Aiguillettes de poulet aux herbes
de provence

Sauté de porc au curry

Falafels

Poisson pané

Paupiette de veau à la tomate

Gratin d'oeufs

Emincé de boeuf
au paprika

Sauté de dinde aux épices

Accompagnements

Frites

Epinards aux échalotes

Semoule

Petits pois à l'échalote

Haricots vert persillés

Coquillettes

Trio de légumes de saison

Riz à la tomate

Fromage ou Produit
laitier au choix

2 Fromages et 1 Laitage BIO au choix

Fruit de saison

Fruit de saison

Flan pâtissier

Compote de pomme

Desserts
au choix

Bar à yaourt & ses accompagnements
sucrés (sauf conditions sanitaires ne le
permettant pas)

Crème dessert chocolat

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de Poire

Cocktail de Fruits

Compote Pomme & Fraise

Ananas au Sirop

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.**

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE