

# Cuisine du littoral

Menus du 05 Janvier  
au 06 Mars 2026



Cuisiniers  
des Hauts-de-France



[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

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

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	Taboulé d'hiver (semoule Bio) vinaigrette Rôti de porc Label rouge sauce poivre Chou-fleur CE2	Potage légumes verts Sauté de dinde sauce paprika Blé à la ratatouille	Chou blanc vinaigrette Bolognaise de boeuf Fusilli Bio + emmental Bio	Cake mimolette maison Poisson pané MSC Carottes crème
Sablés	Saint-Nectaire	Saint morêt Bio	Chanteneige Compote de pommes	Pointe de brie Kiwi Bio
Clémentine	Mousse au chocolat	Yaourt sucré en seau local		

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	Carottes râpées vinaigrette Pané fromager Haricots verts Bio	Salade de coquillettes Bio vinaigrette Boulettes de boeuf sauce aux oignons Flageolets aux carottes 1 petit suisse sucré	Crêpe au fromage filet de colin MSC sauce Nantua Riz Bio aux légumes	Salade mélée vinaigrette balsamique Assiette de charcuterie (jambon Label Rouge + tr Rosette) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette
Tomme Noire	Compote poire	Camembert Bio	Camembert Bio	Fromage à raclette
Pomme locale	Flan nappé caramel	orange Bio	Banane Bio	Compote poire

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 / légumes couscous Cantal AOP Crème dessert au chocolat	Pizza au fromage Paupiette de dinde sauce Forétière Petits pois 1 petit suisse fruité Kiwi Bio	Salade verte vinaigrette Hachis parmentier	Roulade de porc Beignets de calamars / mayonnaise Carottes Bio Gouda Bio Poire	Potage Légumes Pastachiches HVE sauce arrabbiata + allumettes végétales emmental râpé Bio Saint Paulin Compote de pommes Bio

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

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 Yaourt sucré Pomme Locale	Potage légumes 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 pont l'évêque AOP Compte poire Bio	Pépinettes vinaigrette au ketchup Cordon bleu de dinde Gratins de chou-fleur Edam Bio Kiwi Bio	pâté de campagne Label Rouge Filet de colin MSC sauce curry Carottes Camembert Bio Poire

**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 Saint Nectaire Orange Bio	Velouté poireaux haricots verts Bio Carottes persillées Gouda Bio Yaourt aromatisé Local en seau	Cake du chef mimolette Emincé de poulet sauce colombo Riz Bio / Ratatouille Saint Paulin Kiwi Bio	Salade iceberg vinaigrette 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 Saint morêt Bio Gâteau yaourt chocolaté

Légende :



BIO



Bon appétit !