

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAUS RETHELOIS

du 5 janvier au 13 février 2026



api

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	POMELOS (A PARTAGER)	CAROTTES RÂPÉES (LOCALES) VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	SAUTÉ DE POULET (VVF, LOCAL) À L'ANCIENNE	SAUCISSE KNACK	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON	GRATIN DE COQUILLETES BIO LOCALES AUX CHAMPIGNONS ET CHEDDAR
CHANTENEIGE BIO	PETITS POIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERT À L'AIL	BÛCHE DE CHEVRE (À PORTIONNER)
COMPOTE DE FRUITS	PETITS SUISSES NATURE SUCRÉ	EDAM (À PORTIONNER)	CAMEMBERT BIO (À PORTIONNER)	SALADE DE FRUITS
	POIRE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	Galette des Rois 	

MENU BAS CARBONE

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
TABOULÉ	SALADE D'HARICOTS VERTS	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICIONS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE PATES
SAUTÉ DE PORC (VPF, LOCAL) AU CHORIZO	ÉMINCÉ DE BOEUF FAÇON CARBONNADE	ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE	GRATIN DE GNOCCHIS & POTIMARRON	POISSON PANÉ MSC
GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO ET POMMES DE TERRE	PURÉE	PRINTANIERE DE LÉGUMES	CARRÉ FRAIS	POÊLÉE DE CAROTTES
SAMOS	GOUDA (À PORTIONNER)	VACHE QUI RIT BIO	COMPOTE DU CHEF	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FROMAGE BLANC AROMATISÉ		CLEMENTINES

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	Nems de légumes	JULIENNE DE BETTERAVES ROUGES ET VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC ET CORNICIONS
BOUDIN BLANC DE RETHEL IGP SAUCE CHAMPIGNONS	Sauté de poulet (VVF) sauce aigre douce	POLPETTES	LASAGNES CHÈVRE ÉPINARDS	FILET DE LIEU MSC
PUREE DE POMMES DE TERRE (locales)	Riz cantonnais	HARICOTS VERTS	KIRI	SEMOULE BIO
VACHE QUI RIT BIO	Pointe de Brie (à portionner)	FROMAGE	CREME DESSERT CHOCOLAT (BIO, LOCALE)	PETIT SUISSÉ NATURE SUCRÉ
KIWIS BIO	Panna cotta coco au coulis de fruits exotiques	BEIGNET AU CHOCOLAT		COMPOTE DU CHEF

lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
HARICOTS BEURRES VINAIGRETTE	SURIMI MAYONNAISE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADES MÊLÉES VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER ET VINAIGRETTE
CHIPOLATAS (locales)	RONDO	ESCALOPE VIENNOISE	PIZZA 4 FROMAGES	SAUTÉ DE POULET (VVF, local) AU CURRY
LENTILLES VERTES BIO (locales)	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE (locales)	POMMES NOISETTES	TARTARE NATURE	SEMOULE BIO
CAMEMBERT BIO (à portionner)	PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE BIO	KIRI	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	CAPRICE DES DIEUX (LOCAL)
Mini crêpes de la Chandeleur	CLÉMENTINES	COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON

La Patinoire des Saveurs

La descente gourmande

Le Village Olympique des Papilles

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
CÉLÉRI SAUCE COCKTAIL	MACÉDOINE VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER	Repas Suisse 	SALADE VERTE
BLANQUETTE DE VOLAILLE (VVF, local) A LA MOUTARDE	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE	ROTI DE PORC		QUICHE AUX FROMAGES
POMMES DE TERRE VAPEUR	PÂTES BIO	RIZ BIO		KIRI
COULOMMIERS (À PORTIONNER)	VACHE PICON	FROMAGE		CREME DESSERT PRALINÉ
BANANE BIO	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES AUX FRUITS		

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Salade verte aux croustons	Piémontaise	PATÉ DE CAMPAGNE	Carottes râpées (locales)	SALADE DE PEPINETTES
Tortis bio à la carbonara de saumon	Cordon bleu	RÔTI DE DINDE	Potiflette	SAUTÉ DE PORC (VPF LOCAL)
***	Haricots beurre à l'ail	BROCOLIS	(Gratin de potiron et pommes de terre au fromage à raclette)	RATATOUILLE
Fromage râpé	Camembert (à portionner)	PETIT MOULÉ	Tarte aux myrtilles	MAASDAM (à portionner)
Fruit de saison	Riz au lait (bio, local)	FROMAGE BLANC		FRUIT DE SAISON

Préparé par le Chef

Produit labellisé

Produit BIO

Produit local ou régional

L'équipe Api Restauration vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année



