

Menus du 2 au 6 octobre

Légende :


Lundi 2 octobre	Mardi 3 octobre	Mercredi 4 octobre	Jeudi 5 octobre	Vendredi 6 octobre
Salade de pommes de terre et vinaigrette Pané fromager Duo de carottes Fromage blanc vrac et confiture Fruit de saison	<u>La Bretagne</u> Salade de chou blanc au fromage blanc Gratin de moules Frites au four Coulommiers Suisse fruité Crêpe et caramel	Macédoine de légumes et vinaigrette Escalope de porc façon Tex Mex Rosti de légumes Saint nectaire AOP Suisse aromatisé Fruit de saison	Salade mimosa du chef (perle de pâtes BIO, oeufs et légumes râpés) Sauté de veau sauce blanquette Haricots beurre Fromage frais à tartiner Yaourt aromatisé Flan au chocolat	Endives émincées et vinaigrette Allumettes de porc façon carbonara Coquillettes BIO Emmental BIO râpé Yaourt BIO sucré Compote de pomme

Aujourd'hui, Api t'emmène en

BRETAGNE

api



Breizh



Bretagne



**Salade de chou blanc
au fromage blanc**



Gratin de moules

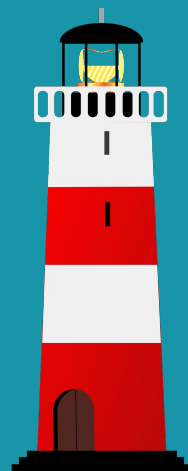


Frites au four



**Coulommiers
Suisse fruité**

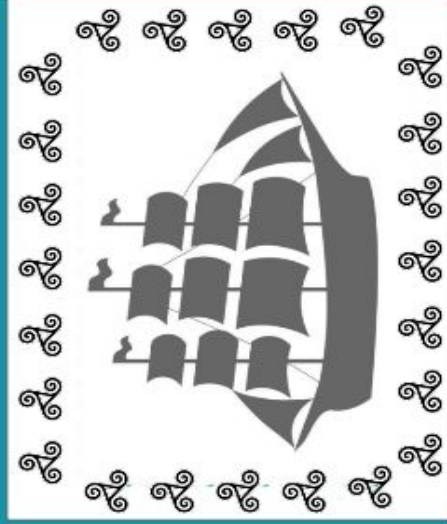
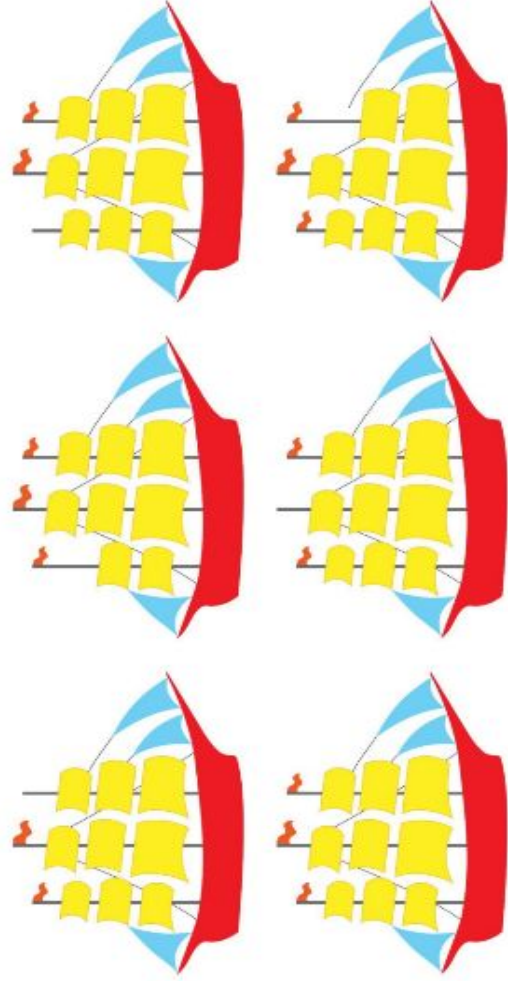
Crêpe et caramel



Activité repas Bretagne



Aujourd'hui, joue les marins et retrouve le bateau qui t'emmènera voguer sur les flots de l'océan Atlantique.



Menus du 9 au 13 octobre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



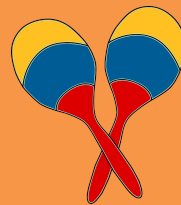
PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 9 octobre	Mardi 10 octobre	Mercredi 11 octobre	Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre
Betteraves BIO et vinaigrette  	Salade façon coleslaw au fromage blanc  	<u>C'est fajitas !</u>  Champignons à la grec 	Salami et cornichons	Céleri façon rémoulade  
Sauté de porc à la Dijonnaise  	Poisson blanc meunière et citron  	Garniture Fajitas poulet et sauce tomate aux épices mexicaine 	Boulettes au boeuf façon basquaise 	Chili sin carne 
Lentilles 	Julienne de légumes 	Galette 	Haricots verts BIO à l'ail  	Riz BIO créole  
Fromage blanc vrac et sucre	Cantal AOP   Fromage blanc vrac et confiture	Suisse fruité 	Yaourt sucré	Buchette lait mélange Suisse fruité
Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Gâteau aux poires 	Fruit de saison 

api



Champignons à la grec

**Garniture Fajitas poulet et sauce
tomate aux épices mexicaine**

Galette (Wrap)

Suisse fruité

Fruit de saison



Ce midi, on vous régale avec les

Fajitas

Fiche conseil



Atelier Fajitas

api

Remise en température

Faire réchauffer la garniture au four à 150°C avec le couvercle.

Ajouter les autres consignes de remise en température / préparation préalables au service.

N'oubliez pas de réaliser vos autocontrôles de températures.

Pliage et service



Étaler la garniture sur la partie supérieure de la tortilla sans trop la garnir.



Replier le bord du bas.



Puis replier les bords de chaque côté.



Rouler la tortilla bien serrée.

Pour visionner la technique de pliage de vos fajitas, flashez ce QR Code.



Menus du 16 au 20 octobre

Légende :

Lundi 16 octobre	Mardi 17 octobre	Mercredi 18 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
Concombre vinaigrette au basilic   Rôti de porc LR sauce chasseur   Petits pois BIO   Mimolette Verre de lait Flan nappé caramel	Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes   Filet de hoki sauce Mornay   Pommes de terre persillées   Yaourt sucré régional  Compote fraîche pomme BIO et citron  	Salade de perles de pâtes BIO à l'échalote   Saucisse de Francfort au jus  Haricots plats  Fromage frais à tartiner Fromage blanc vrac et sucre Eclair à la vanille	Oeuf dur et mayonnaise Gratin du chef au boulghour BIO et à la courgette sautée   Crème anglaise Moelleux au chocolat 	<u>Burger party !</u> Salade verte et vinaigrette au sésame   Cheeseburger  Potatoes Bleu d'Auvergne   Yaourt sucré  Fruit de saison 