

Menus du 5 mai au 9 mai

Légende :



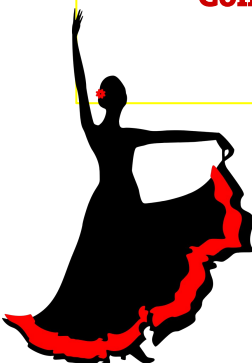
Lundi 5 mai	Mardi 6 mai	Mercredi 7 mai	Jeudi 8 mai	Vendredi 9 mai
Betteraves BIO à la framboise   Bolognaise de lentilles BIO   Boulgour BIO   Saint Nectaire AOP   Flan nappé caramel	Salade pommes de terre persillée  Poisson meunière MSC Citron  Gratin de chou-fleur  Yaourt aromatisé régional  Fruit de saison			ESPAGNE  Concombre au fromage blanc et ciboulette   Paella de riz BIO et pilon de poulet    Fromage à tartiner  Compote pomme BIO 



Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Ce midi, on mange :

Espagnol



Concombre au fromage blanc et à la ciboulette

**Paella de riz BIO
et pilon de poulet**

Fromage frais à tartiner

Compote pomme BIO



LE VENDREDI
09/05



DANS TON
RESTAURANT API

Menus du 12 mai au 16 mai

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Carottes râpées au persil   Rôti de porc LR Sauce forestière   Pommes de terre rissolées Fromage blanc sucré Fruit de saison	Taboulé (semoule BIO)   Omelette BIO nature  Haricots verts BIO à l'ail   Brie Fruit de saison		Orientale  Salade façon chlada (concombre, tomates, olives) à la ciboulette   Boulettes au boeuf façon tajine  Semoule BIO   Bûchette lait mélange  Cake à la fleur d'oranger 	Radis et beurre  Poisson frais du jour Sauce au thym   Riz BIO pilaf   Tomme blanche Mousse au chocolat

Ce midi c'est, **Orientale**

JEUDI
15/05



**Salade façon chlada (concombre,
tomates et olives)**

**Boulettes au boeuf
façon tajine**

Semoule BIO

Bûchette lait mélange

Cake à la fleur d'oranger