

Menus du 23 au 27 février

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 23 février

Salami et cornichon

Rôti de dinde
Sauce au jus



Chou-fleur CE2



Suisse fruité

Fruit de saison



Mardi 24 février

CARNAVAL

Salade de pépinettes
à la menthe



Pavé de merlu MSC
Sauce aux aromates



Petits pois BIO



Chanteneige

Beignet chocolat



Mercredi 25 février

Jeudi 26 février

Carottes râpées
à la ciboulette



Allumettes de porc
Sauce façon carbonara



Macaronis BIO



Verre de lait

Gâteau aux amandes
du chef



Vendredi 27 février

Betteraves BIO
à la framboise



Hachis parmentier
à l'égréné végétal BIO et
régional



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison

Le mardi 24 février

Le carnaval

Salade de pépinettes
à la menthe

Pavé de merlu MSC
Sauce aux aromates

Petits pois BIO

Chanteneige

Beignet chocolat

Menus du 2 au 6 mars

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 2 mars

Salade de pommes
de terre à l'estragon



Sauté de porc
Sauce méditerranéenne



Haricots beurre persillés



Tomme grise

Fruit de saison

Mardi 3 mars

Taboulé (semoule BIO)
au persil



Poisson blanc meunière
MSC
Citron



Purée de potiron
et potimarron



Suisse sucré

Fruit de saison

Mercredi 4 mars

Jeudi 5 mars

NOUVEL AN CHINOIS

Nems de volaille

Riz cantonnais
(petits pois, champignons,
omelette BIO)



Yaourt aromatisé

Gâteau façon Kasutera
du chef



Vendredi 6 mars

Céleri râpé
façon rémoulade



Lasagnes de légumes
à l'égréné végétal BIO et
régional



Cantal AOP



Crème dessert chocolat



cuisine
à thème

Ce midi API fête le

NOUVEL AN CHINOIS

Le jeudi 5 mars
dans votre restaurant api !



Nems de volaille

Riz cantonnais
(petits pois, champignons, omelette BIO)

Yaourt aromatisé

Gâteau façon Kasutera
du chef



鶴



Menus du 9 au 13 mars

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 9 mars

Salade de blé BIO
au basilic



Rôti de dinde
Sauce aux olives



Brocolis BIO



Fromage de chèvre frais



Fruit de saison

Mardi 10 mars

Crêpe au fromage

Chili sin carne
à l'égréné végétal BIO
et régional



Semoule BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mercredi 11 mars

Jeudi 12 mars

CAP SUR L'IRLANDE

Salade verte régionale,
croûtons,
et vinaigrette Caesar



Coodle
(Ragoût de saucisse,
pommes de terre et oignons)



Crème anglaise

Pudding du chef aux pépites
de chocolat



Vendredi 13 mars

Salade de coquillettes BIO
à l'aneth



Poisson frais du moment
MSC
Sauce coco et curry



Courgettes à l'ail



Saint Paulin

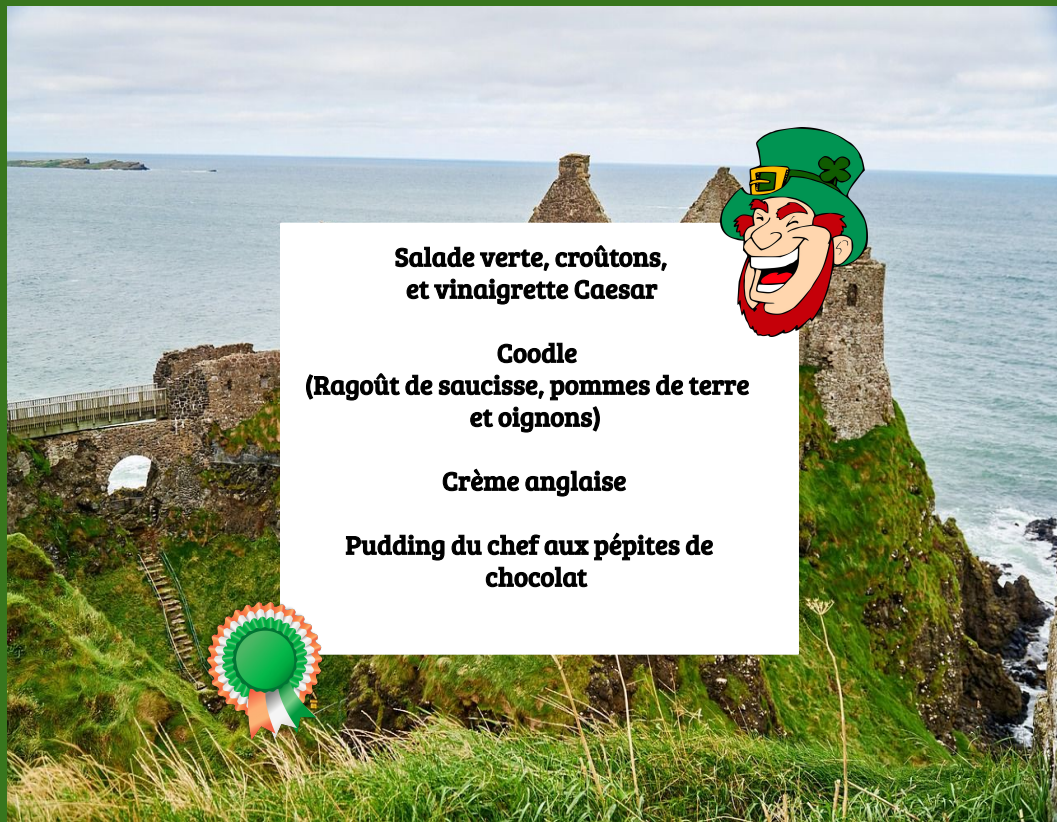
Flan vanille

DANS TON RESTAURANT API

Ce midi, c'est :
**CAP SUR
L'IRLANDE**



LE JEUDI
12/03 



**Salade verte, croûtons,
et vinaigrette Caesar**

Coodle
**(Ragoût de saucisse, pommes de terre
et oignons)**

Crème anglaise

**Pudding du chef aux pépites de
chocolat**

Menus du 16 au 20 mars

Légende :



Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Lentilles BIO à l'échalote Sauté de dinde Sauce raz el hanout Carottes vapeur Suisse sucré Fruit de saison	Betteraves BIO à la framboise Omelette BIO nature Sauce basquaise Pommes de terre rissolées Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat		Pizza au fromage du chef Poisson blanc meunière MSC Cltron Haricots verts BIO à l'ail Yaourt aromatisé Fruit de saison	Chou blanc et rouge rapés façon Saint Hubert Jambon blanc LR Coquillettes BIO Emmental BIO râpé Compote pomme banane BIO du chef

Menus du 23 au 27 mars

Légende :



Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Salade de perles à la menthe  Escalope de porc Sauce crème   Brocolis BIO   Suisse fruité Fruit de saison	Macédoine de légumes au fromage blanc et ciboulette  Boulettes au boeuf Sauce au jus  Purée de pommes de terre régionales et courgettes   Brie Fruit de saison		Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) à l'huile d'olive   Poisson au four MSC Sauce tomate et basilic   Penne BIO   Fromage blanc sucré Cake au citron du chef 	Salade verte régionale, croûtons, au vinaigre de xérès   Paëlla (Riz BIO et légumes)   Cantal AOP   Pomme au four caramélisée

Menus du 30 mars au 3 avril

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1er avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Salade de pépinettes à l'échalotte 	Betteraves BIO à la framboise  		Tarte au fromage	<i>Le festin de maître lapin !</i> Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) 
Rôti de porc LR Sauce forestière  	Jambalaya de légumes à l'égréné végétal BIO et régional   		Paupiette au veau Sauce rougail 	Poisson frais du moment MSC 
Chou-fleur CE2 persillé  	Gnocchis sarde 		Haricots verts BIO à l'ail  	Sauce aux asperges 
Coulommiers	Fromage de chèvre frais 		Yaourt aromatisé	Riz BIO pilaf  
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Crème anglaise et vermicelles de couleurs
				Cake au chocolat du chef 



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



Le festin de maître lapin !



Salade mimosa
(perles de pâtes, carottes, oeuf)

Poisson frais du moment MSC
Sauce aux asperges

Riz BIO pilaf

Crème anglaise
et vermicelles de couleurs

Cake au chocolat du chef



Le vendredi



03/04



DANS TON
RESTAURANT API

