

# 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



鷄



# 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

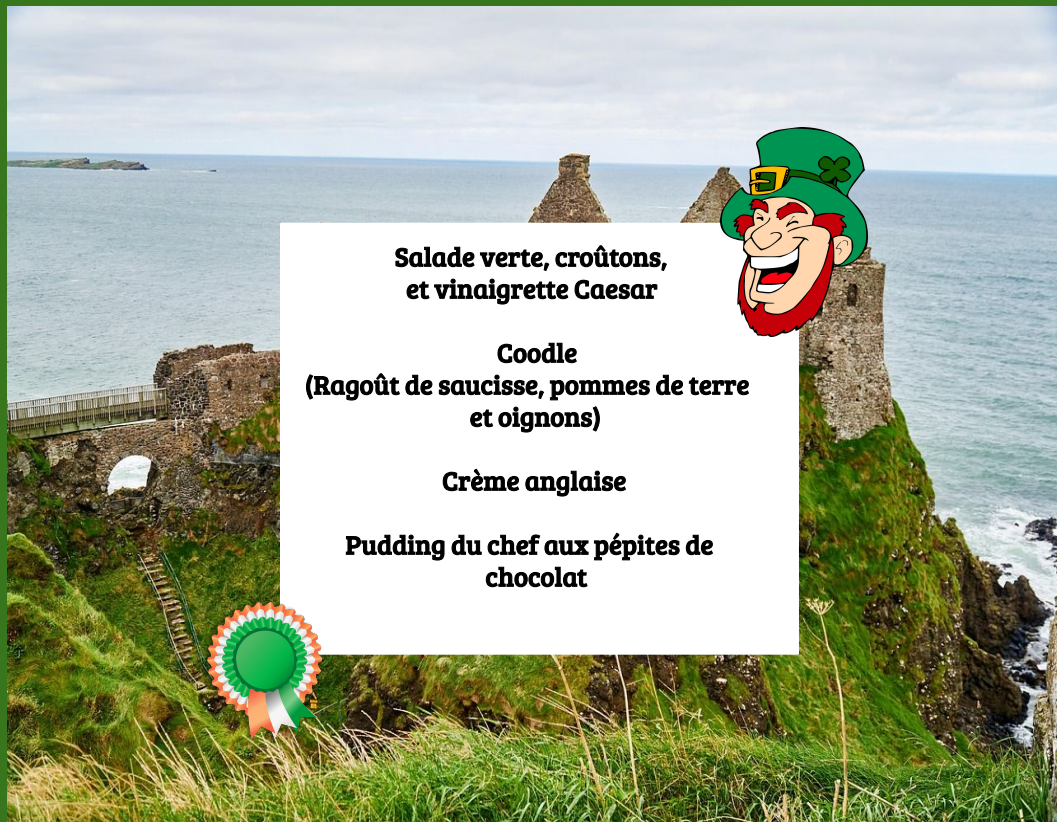
Flan vanille

# 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
<p>Lentilles BIO à l'échalote</p> <p>Sauté de dinde Sauce raz el hanout</p> <p>Carottes vapeur</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves BIO à la framboise</p> <p>Omelette BIO nature Sauce basquaise</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Mousse au chocolat</p>		<p>Pizza au fromage du chef</p> <p>Poisson blanc meunière MSC Cltron</p> <p>Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et rouge rapés façon Saint Hubert</p> <p>Jambon blanc LR</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Emmental BIO râpé</p> <p>Compote pomme banane BIO du chef</p>

# Menus du 23 au 27 mars

## Légende :



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



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



# Menus du 30 mars au 3 avril

## Légende :



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



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

