

Menus du 23 au 27 février

Légende :

-  PRODUIT BIO
-  CUISINES PAR NOS CHEFS
-  PRODUIT LABELLISÉ
-  PRODUIT RÉGIONAL
-  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
BIO

 PRODUIT
LABELLISÉ

 PRODUIT
RÉGIONAL

 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

api

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



鴨

茶

Menus du 9 au 13 mars

Légende :



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



Coddle
(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

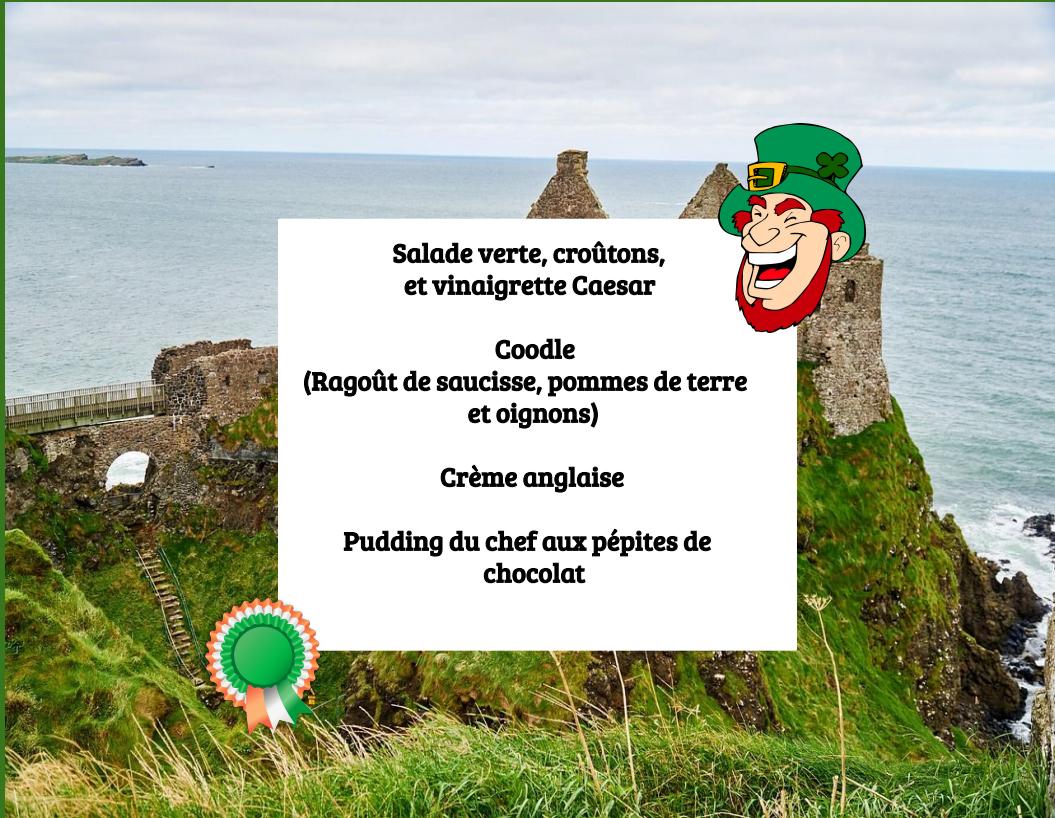
Flan vanille

DANS TON RESTAURANT API

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



LE JEUDI
12/03 



Menus du 16 au 20 mars

Légende :



Lundi 16 mars

Lentilles BIO à l'échalote



Sauté de dinde
Sauce raz el hanout



Carottes vapeur



Suisse sucré

Fruit de saison

Mardi 17 mars

Betteraves BIO
à la framboise



Omelette BIO nature
Sauce basquaise



Pommes de terre rissolées

Saint Nectaire AOP



Mousse au chocolat

Mercredi 18 mars

Pizza au fromage du chef



Poisson blanc meunière
MSC
Citron



Haricots verts BIO à l'ail



Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Jeudi 19 mars

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 :

 CUISINES
PAR NOS
CHEFS

 PRODUIT
BIO

 PRODUIT
RÉGIONAL

 PRODUIT
LABELLISÉ

 PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 23 mars

Salade de perles
à la menthe



Escalope de porc
Sauce crème



Brocolis BIO



Suisse fruité

Fruit de saison

Mardi 24 mars

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

Mercredi 25 mars

Jeudi 26 mars

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

Vendredi 27 mars

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 :



Lundi 30 mars

Salade de pépinettes
à l'échalotte



Rôti de porc LR
Sauce forestière



Chou-fleur CE2 persillé



Coulommiers

Fruit de saison

Mardi 31 mars

Betteraves BIO
à la framboise



Jambalaya de légumes
à l'égréné végétal BIO
et régional



Gnocchis sarde



Fromage de chèvre frais



Fruit de saison

Mercredi 1er avril

Jeudi 2 avril

Tarte au fromage

Paupiette au veau
Sauce rougail



Haricots verts BIO à l'ail



Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Vendredi 3 avril

*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



Crème au chocolat du chef





Le vendredi
03/04

DANS TON
RESTAURANT API

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

