

Menus du 23 au 27 février

Légende :



Lundi 23 février

Salami et cornichon
(surimi et mayonnaise)

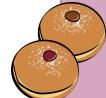
Rôti de dinde
(Filet de saumon MSC)

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
(Jambon blanc LR)



Sauce aux aromates



Petits pois BIO



Chanteneige



Beignet chocolat

Mercredi 25 février

Potée Auvergnate

Tarte au fromage

Saucisse fumée
(Saucisse végétale)



Potée de légumes
(carottes, choux, navets,
pommes de terre
régionales)



Fromage blanc sucré



Fruit de saison

Jeudi 26 février

Carottes râpées
à la ciboulette



Allumettes de porc
(Poisson MSC)



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

DANS TON RESTAURANT API



Tarte au fromage

Saucisse fumée

Potée de légumes
(carottes, choux,
navets, pommes de
terre régionales)

Fromage blanc sucré

Fruit de saison



Ce midi, on mange :
POTÉE AUVERGNATE



LE MERCREDI
25/02

Menus du 2 au 6 mars

Légende :



Lundi 2 mars

Salade de pommes de terre à l'estragon



Sauté de porc (Filet de hoki MSC)
Sauce méditerranéenne



Haricots beurre persillés



Tomme grise

Fruit de saison

Mardi 3 mars

Taboulé (semoule BIO au persil)



Poisson blanc meunière
MSC
(Pané fromager)
Citron



Purée de potiron et potimarron



Suisse sucré

Fruit de saison

Mercredi 4 mars

Potage de légumes



Haut de cuisse (Nuggets de blé)
Sauce raz el hanout



Blé BIO



Fromage frais à tartiner

Fruit de saison



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
(Falafels)

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

FAJITAS PARTY !

Macédoine de légumes
façon cocktail



Garniture fajitas :
égréné de boeuf BIO,
(poisson)
maïs, sauce tomate



Galette wrap

Suisse fruité

Salade de fruits



Jeudi 12 mars

CAP SUR L'IRLANDE

Salade verte régionale,
croûtons,
et vinaigrette Caesar



Coddle
(Ragoût de saucisse,
pommes de terre et oignon)
(Saucisse végétale)



Crème anglaise

Pudding du chef aux pépites
de chocolat



Vendredi 13 mars

Salade de coquillettes BIO
à l'aneth



Poisson frais du moment
MSC

(Galette végétale)
Sauce coco et curry



Courgettes à l'ail



Saint Paulin

Flan vanille

Ce midi, on mange : **Fajitas !**



Macédoine de légumes façon cocktail

Garniture fajitas
(égrené de boeuf BIO,
maïs, sauce tomate)

Galette wrap

Suisse fruité

Salade de fruits



LE MERCREDI
11/03



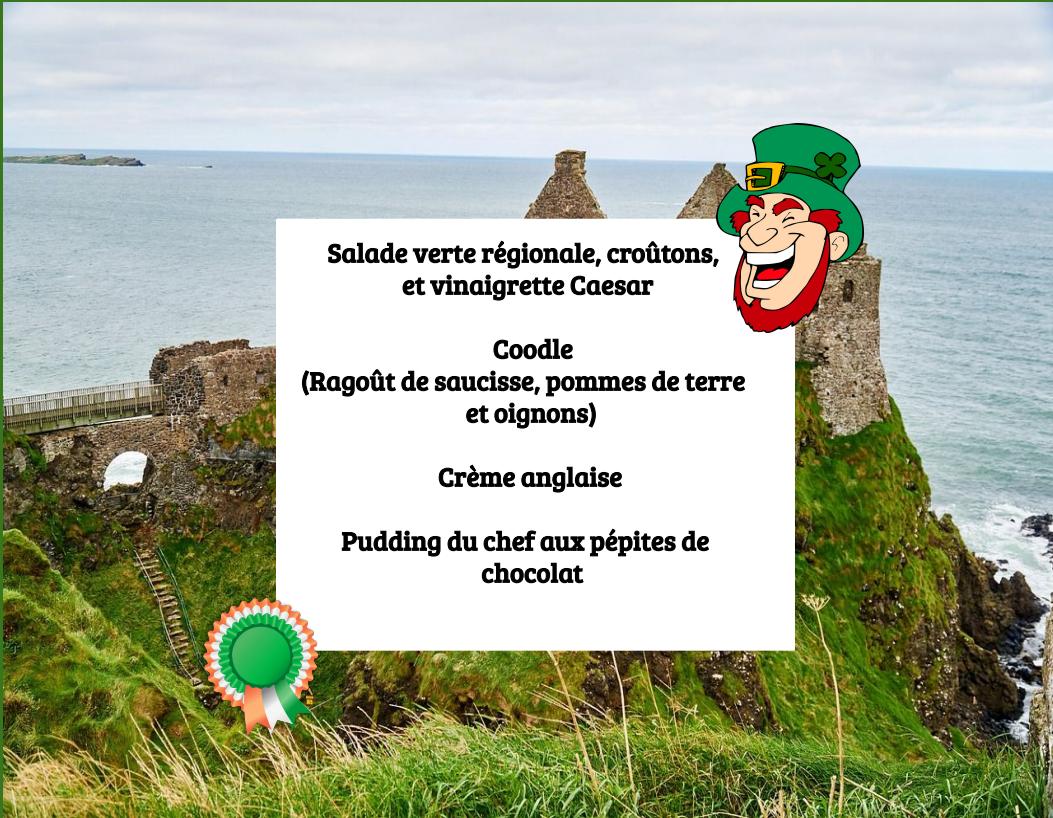
**DANS TON
RESTAURANT API**

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	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Lentilles BIO à l'échalote  	Betteraves BIO à la framboise  	Chou fleur CE2 au fromage blanc et curry  	Pizza au fromage du chef 	Chou blanc et rouge rapés façon Saint Hubert  
Sauté de dinde (Filet de hoki MSC) Sauce raz el hanout 	Omelette BIO nature Sauce basquaise  	Paupiette au veau (Nuggets de poisson) Sauce ketchup cuisiné 	Poisson blanc meunière MSC (Jambon blanc LR) Citron 	Jambon blanc LR (Pané fromager) 
Carottes vapeur  	Pommes de terre rissolées	Riz BIO jaune  	Haricots verts BIO à l'ail  	Coquillettes BIO  
Suisse sucré	Saint Nectaire AOP  	Tomme noire IGP 	Yaourt aromatisé	Emmental BIO râpé 
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme banane BIO du chef  



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

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
(Galette végétale)
Sauce crème



Brocolis BIO



Suisse fruité

Fruit de saison

Mardi 24 mars

Macédoine de légumes
au fromage blanc
et ciboulette



Boulettes au boeuf
(Bâtonnets de mozzarella)
Sauce au jus



Purée de pommes de terre
régionales et courgettes



Brie

Fruit de saison

Mercredi 25 mars

Taboulé (semoule BIO)



Nuggets de poisson
(Nuggets de poulet)
Mayonnaise



Haricots beurre persillés

Fromage frais à tartiner

Liégeois chocolat

Jeudi 26 mars

Salade arlequin
(céleri, carottes, radis, maïs)
à l'huile d'olive



Poisson au four MSC
(Saucisse végétale)
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



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

Menus du 30 mars au 3 avril

Légende :



Lundi 30 mars

Salade de pépinettes
à l'échalotte



Rôti de porc LR
(Filet de hoki MSC)
Sauce forestière



Chou-fleur persillé CE2



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

ORIENTAL

Salade de pois chiche
au cumin



Pilons de poulet
(Filet de saumon MSC)
Sauce façon tajine



Semoule BIO



Suisse sucré



Compote pomme BIO
fleur d'oranger du chef



Jeudi 2 avril

Tarte au fromage



Paupiette au veau
(Pané fromager)
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



(Omelette BIO nature)
Sauce aux asperges



Riz BIO pilaf



Crème anglaise
et vermicelles de couleurs



Gateau au chocolat du chef



LE MERCREDI
01/04



menu

ORIENTAL

DANS TON
RESTAURANT API

Ce midi, on mange :

ORIENTAL



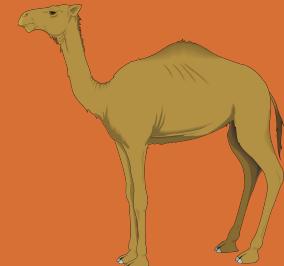
Salade de pois chiche
au cumin

Pilons de poulet
Sauce façon tajine

Semoule BIO

Suisse sucré

Compote pomme BIO
fleur d'oranger du chef



api



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

