

Menus du 23 au 27 février

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

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

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 :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

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



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 :



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'égrené végétal BIO
et régional



Semoule BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mercredi 11 mars

FAJITAS PARTY !

Macédoine de légumes
façon cocktail



Garniture fajitas :
égrené 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 !

api



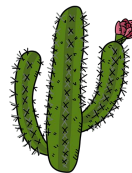
Macédoine de légumes façon cocktail

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

Galette wrap

Suisse fruité

Salade de fruits



LE MERCREDI

11/03



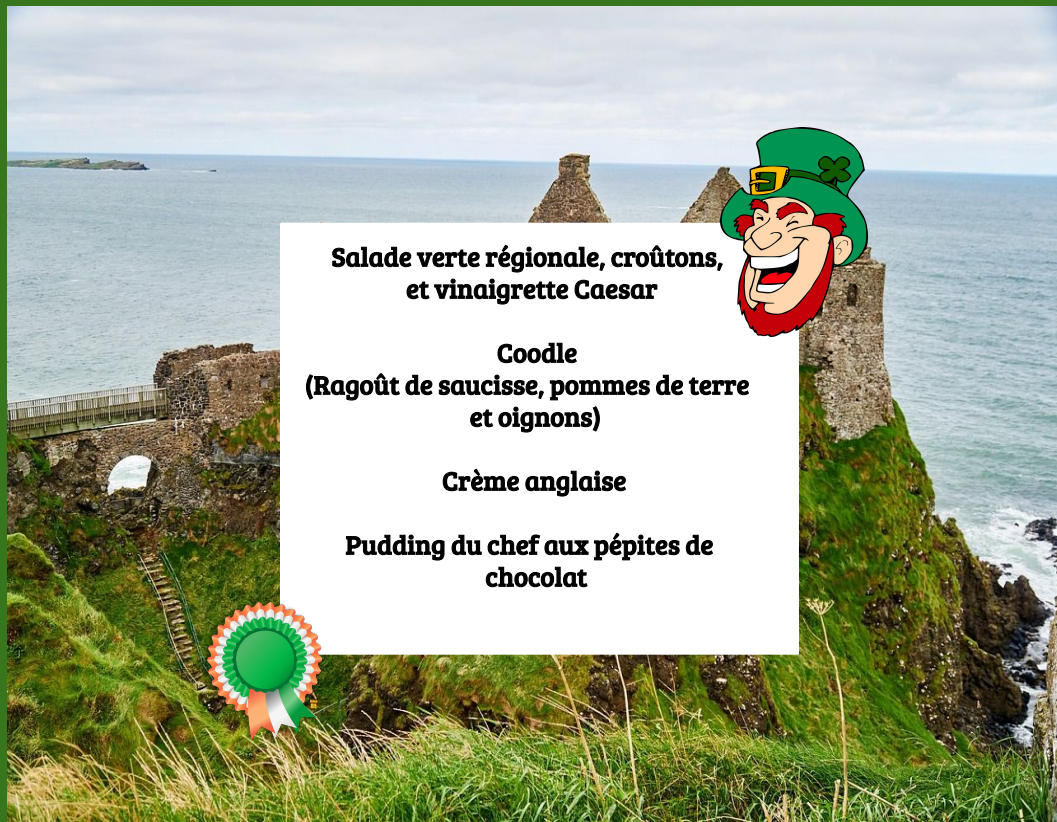
DANS TON
RESTAURANT API

DANS TON RESTAURANT API

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



LE JEUDI
12/03 



**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**

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 (Filet de hoki MSC)  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>Chou fleur CE2 au fromage blanc et curry  </p> <p>Paupiette au veau (Nuggets de poisson) Sauce ketchup cuisiné </p> <p>Riz BIO jaune  </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza au fromage du chef </p> <p>Poisson blanc meunière MSC (Jambon blanc LR)  Citron </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 (Pané fromager) </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 (Galette végétale) 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 (Bâtonnets de mozzarella) Sauce au jus </p> <p>Purée de pommes de terre régionales et courgettes </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé (semoule BIO) </p> <p>Nuggets de poisson (Nuggets de poulet) Mayonnaise</p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>Fromage frais à tartiner</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) à l'huile d'olive </p> <p>Poisson au four MSC (Saucisse végétale) 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>

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>Rôti de porc LR (Filet de hoki MSC) Sauce forestière</p>   <p>Chou-fleur persillé CE2</p>   <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves BIO à la framboise</p>   <p>Jambalaya de légumes à l'égréné végétal BIO et régional</p>   <p>Gnocchis sarde</p>  <p>Fromage de chèvre frais</p>  <p>Fruit de saison</p>	<p>ORIENTAL</p> <p>Salade de pois chiche au cumin</p>  <p>Pilons de poulet (Filet de saumon MSC) Sauce façon tajine</p>   <p>Semoule BIO</p>   <p>Suisse sucré</p> <p>Compote pomme BIO fleur d'oranger du chef</p>  	<p>Tarte au fromage</p>  <p>Paupiette au veau (Pané fromager) Sauce rougail</p>  <p>Haricots verts BIO à l'ail</p>   <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Le festin de maître lapin !</i></p> <p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf)</p>  <p>Poisson frais du moment MSC</p>  <p>(Omelette BIO nature)</p>  <p>Sauce aux asperges</p>  <p>Riz BIO pilaf</p>   <p>Crème anglaise et vermicelles de couleurs</p> <p>Cake au chocolat du chef</p> 

LE MERCREDI
01/04



Menu
ORIENTAL

DANS TON
RESTAURANT API

Ce midi, on mange :
 **ORIENTAL** 



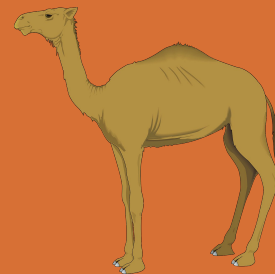
Salade de pois chiche
au cumin

Pilons de poulet
Sauce façon tajine

Semoule BIO

Suisse sucré

Compote pomme BIO
fleur d'oranger du chef





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

