

Menus du 19 au 23 janvier

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ

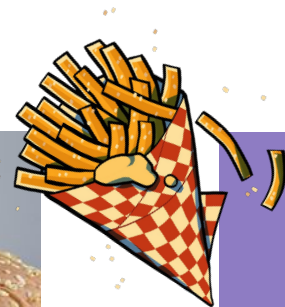


PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
<p>Rosette et beurre (Potage de potimarron)</p> <p>Rôti de dinde (Filet de colin MSC) </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts BIO à l'échalote</p> <p>Pépinettes au chaource façon risotto</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>STREET FOOD Bâtonnets de carottes au fromage blanc et à la ciboulette</p> <p>Cheeseburger (Nuggets de poisson)</p> <p>Potatoes Ketchup</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade de coquillettes BIO au basilic</p> <p>Saucisse de Toulouse grillée (Saucisse végétale goût merquez) Sauce au jus</p> <p>Butternut poêlé</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé façon rémoulade</p> <p>Poisson frais MSC (Omelette BIO) </p> <p>Sauce provençale</p> <p>Riz BIO jaune</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Clafoutis pomme et poire</p>

Ce midi, on mange :
Street Food

⋮
MERCREDI
21/01



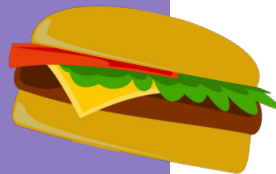
Bâtonnets de carottes
au fromage blanc et à la ciboulette

Cheeseburger
(Nuggets de poisson)
Ketchup

Potatoes

Fromage blanc

Salade de fruits



Menus du 26 au 30 janvier

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Crêpe au fromage	Salade de perles à la coriandre 	Potage de légumes 	Cake olive emmental du chef  	Pasta party ! Salade verte, croûtons, à la ciboulette 
Sauté de porc LR (Filet de cabillaud MSC) Sauce tex mex  	Beignet de calamars (Bâtonnet de mozzarella) Citron	Tartiflette aux dés de dinde (Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette) 	Curry doux de légumes et pois chiches 	Bolognaise de boeuf BIO (Égrené de pois BIO)  
Chou fleur 	Epinards BIO béchamel  		Boullgour BIO  	Fusilli BIO   
Fromage blanc sucré	Gouda BIO 	Suisse fruité	Yaourt aromatisé régional 	Emmental BIO râpé 
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Poire au sirop	Fruit de saison	Roulé à la crème pâtissière du chef 



Ce midi on se fait une

Pasta party

Le vendredi 30 janvier
dans votre restaurant api !



Salade verte, croûtons,
à la ciboulette

Bolognaise de boeuf BIO
(Égrené de pois BIO)

Fusilli BIO

Emmental BIO râpé

Roulé à la crème pâtissière du chef

Menus du 2 au 6 février

Légende :



Lundi 2 février

Salade de pépinettes
aux aromates



Sauté de dinde
(Filet de saumon MSC)
Sauce crème



Haricots verts BIO à l'ail



Mimolette

Flan nappé caramel

Mardi 3 février

La fête des crêpes !
Velouté de butternut



Saucisse de porc CE2
(Roulé végétale)
et galette de blé noir

Pommes de terre cubes
rissolées

Emmental râpé BIO



Crêpe au chocolat



Mercredi 4 février

Crêpes party !

Betteraves BIO
et vinaigrette



Crêpe au jambon
(Crêpe aux champignons)

Salade iceberg
et vinaigrette



Yaourt aromatisé

Crêpe sucrée

Jeudi 5 février

Pizza au fromage



Pavé de merlu MSC
au four
(Pané fromager)



Petits pois BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Vendredi 6 février

Carottes râpées
vinaigrette au persil



Gratin Camarguais au riz
BIO et à l'égrainé végétal
régional



Cantal AOP



Compote fraîche pomme
BIO poire et vanille

