

Menus du 19 au 23 janvier

Légende :



Lundi 19 janvier

Rosette et beurre
(Potage de potimarron)



Rôti de dinde
(Filet de colin MSC)
Sauce forestière



Brocolis persillés



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison

Mardi 20 janvier

Haricots verts BIO
à l'échalote



Pépinettes au chaource
façon risotto



Yaourt aromatisé

Crêpe au chocolat



Mercredi 21 janvier

STREET FOOD
Bâtonnets de carottes
au fromage blanc
et à la ciboulette

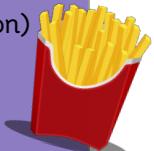


Cheeseburger
(Nuggets de poisson)

Potatoes
Ketchup

Fromage blanc sucré

Salade de fruits



Salade de coquillettes BIO
au basilic



Saucisse de Toulouse grillée
(Saucisse végétale
goût merguez)
Sauce au jus



Butternut poêlé



Cotentin

Fruit de saison



Jeudi 22 janvier

Céleri râpé
façon remoulade



Poisson frais MSC
(Omelette BIO)
Sauce provençale



Riz BIO jaune



Suisse sucré

Clafoutis pomme et poire



Ce midi, on mange :
Street Food

MERCREDI
21/01



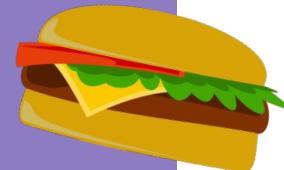
**Bâtonnets de carottes
au fromage blanc et à la ciboulette**

**Cheeseburger
(Nuggets de poisson)
Ketchup**

Potatoes

Fromage blanc

Salade de fruits



Menus du 26 au 30 janvier

Légende :



Lundi 26 janvier

Crêpe au fromage

Sauté de porc LR
(Filet de cabillaud MSC)

Sauce tex mex



Chou fleur



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mardi 27 janvier

Salade de perles
à la coriandre



Beignet de calamars
(Bâtonnet de mozzarella)

Citron



Epinards BIO béchamel



Gouda BIO



Mercredi 28 janvier

Potage de légumes



Tartiflette
aux dés de dinde
(Gratin de pommes de terre
au fromage à tartiflette)



Suisse fruité



Poire au sirop

Jeudi 29 janvier

Cake olive emmental
du chef



Curry doux de légumes
et pois chiches



Boulgour BIO



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison

Vendredi 30 janvier

Pasta party !

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





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 :

 PRODUIT BIO
CUISINES PAR NOS CHEFS

 PRODUIT LABELLISÉ

 PRODUIT RÉGIONAL
 PRODUIT PÊCHE DURABLE

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

