

Menus du 24 au 28 novembre

Légende :



Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Crêpe au fromage	Salade de pépinettes à la ciboulette 	Chou-rouge râpé au persil 	Au soleil ! Salade iceberg à la mangue Blanc de poulet sous forme d'aiguillettes Sauce au curcuma Riz BIO jaune Fromage blanc sucré Gâteau des îles du chef	Velouté de butternut
Rôti de porc LR Sauce au caramel 	Beignet de calamars Citron	Lasagnes de légumes à l'égrené végétal 		Dhal de lentilles BIO
Chou fleur vapeur 	Epinards BIO à la crème 	Buchette lait mélange		Boulgour BIO
Yaourt aromatisé régional 	Fromage frais à tartiner	Compote pomme BIO et poire du chef		Cantal AOP
Fruit de saison	Pomme au four caramélisée			Liégeois vanille

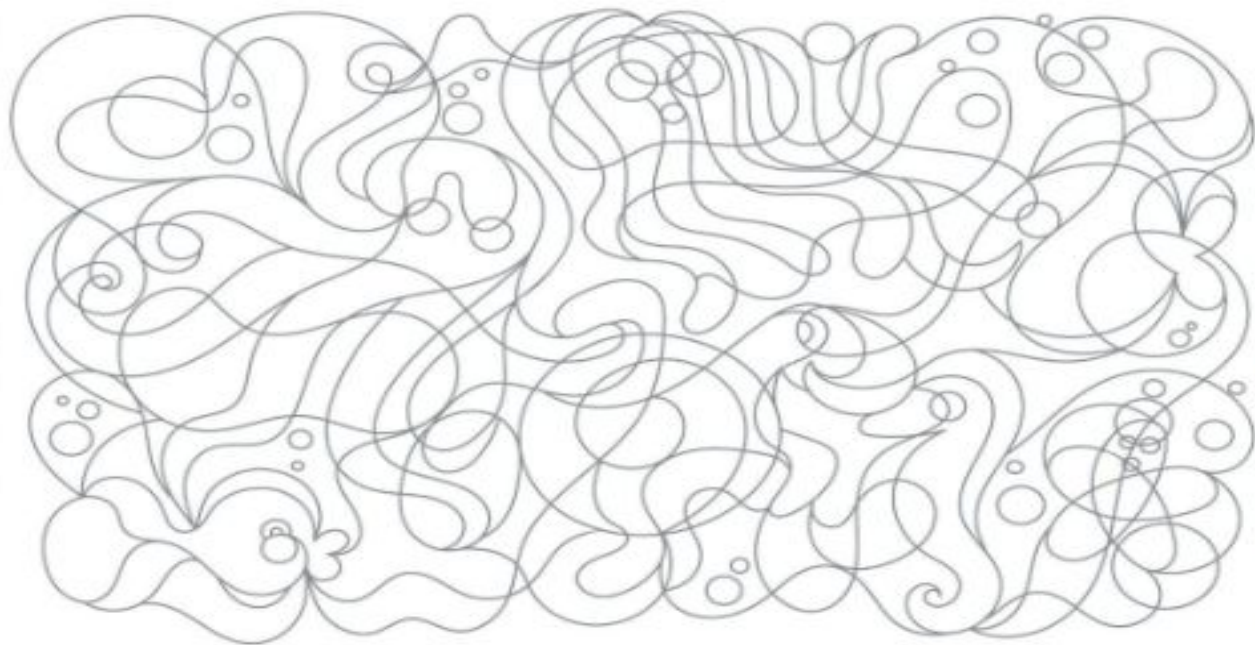


**Viens lire
ton actu**





Retrouve ces animaux marins et colorie-les !



Menus du 1er au 5 décembre

Légende :



Lundi 1er décembre	Mardi 2 décembre	Mercredi 3 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
<p>Salade de perles au basilic</p>	<p>Macédoine de légumes au fromage blanc</p>	<p>Endives émincées et vinaigrette</p>	<p>Pizza au fromage</p>	<p>Céleri râpé façon rémoulade</p>
<p>Sauté de porc Sauce aux olives</p>	<p>Omelette BIO nature Sauce basquaise</p>	<p>Pilons de poulet Sauce aux herbes de Provence</p>	<p>Boulettes au boeuf Sauce ketchup cuisiné</p>	<p>Poisson frais du jour MSC Sauce au paprika</p>
<p>Haricots beurre persillés</p>	<p>Pommes de terre rissolées</p>	<p>Riz BIO créole</p>	<p>Carottes à l'étuvée</p>	<p>Coquillettes BIO</p>
<p>Suisse fruité</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Fromage frais à tartiner</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Poire au sirop</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe sucrée</p>

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



Viens lire
ta BD



Menus du 8 au 12 décembre

Légende :



Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Taboulé (semoule BIO) et vinaigrette 	Betteraves BIO et vinaigrette 	Potage de potimarron 	Radis et beurre 	Nems de légumes
Sauté de dinde Sauce façon yassa 	Chipolata Sauce au jus 	Cordon bleu de dinde	Feijoada (carottes, haricots rouges, poivrons) 	Poisson au four MSC et herbes aromatiques
Brocolis 	Purée de pommes de terre 	Coquillettes BIO 	Riz BIO créole 	Petits pois aux oignons
Gouda	Yaourt aromatisé régional 	Emmental BIO râpé 	Verre de lait	Petit moulé
Flan vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Cake façon pain d'épices du chef 	Fruit de saison



Viens lire
ta BD



Menus du 15 au 19 décembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
<p>Rosette et beurre</p> <p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Chou fleur persillé </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Oeuf dur et mayonnaise</p> <p>Gratin de courgette et aubergine à la mozzarella </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Beignet framboise</p>	<p>FÉERIE DE NOËL</p> <p>Pâté en croûte et cornichon</p> <p>Quenelle nature Sauce dieppoise </p> <p>Riz 3 couleurs </p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Bûche de Noël, clémentine et friandise</p>	<p>On fête Noël !</p> <p>Salade de perles festive au sésame </p> <p>Sot l'y laisse de dinde Sauce aux champignons </p> <p>Pommes pin</p> <p>Fromage de chèvre frais </p> <p>Bûche de Noël maison, clémentine et friandise </p>	<p>Salade verte, croûtons à l'échalote </p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert vanille</p>



FÉÉRIE DE NOËL

api



LE MERCREDI
17/12

DANS TON
RESTAURANT API



Mercredi 17 décembre, on célèbre la **FÉÉRIE DE NOËL**

api



Inté en croûte et cornichon

Quenelle nature
Sauce dieppoise

Riz 3 couleurs

Saint Nectaire AOP

Bûche de Noël
Clémentine et friandise





Colorie les cases indiquées
et découvre le dessin qui se cache
derrière ce quadrillage.



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												

VERT

(F,2)	(G,2)	(F,3)	(G,3)	(F,4)	(G,4)	(H,4)	(E,5)	(G,5)	(D,6)	(E,6)
(F,6)	(H,6)	(I,6)	(D,7)	(E,7)	(G,7)	(I,7)	(C,8)	(F,8)	(G,8)	(H,8)
(J,8)	(C,9)	(F,9)	(G,9)	(H,9)	(I,9)	(B,10)	(D,10)	(E,10)	(G,10)	(H,10)
(I,10)	(K,10)	(B,11)	(C,11)	(D,11)	(E,11)	(F,11)	(H,11)	(I,11)	(J,11)	(K,11)

JAUNE

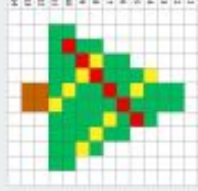
(E,4)	(F,5)	(H,7)	(I,8)	(J,9)	(D,8)	(E,9)	(F,10)	(G,11)
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	--------

ROUGE

(C,10)	(D,9)	(E,8)	(F,7)	(G,6)	(H,5)
--------	-------	-------	-------	-------	-------

MARRON

(F,12)	(G,12)	(F,13)	(G,13)
--------	--------	--------	--------



Ensemble on fête :

api

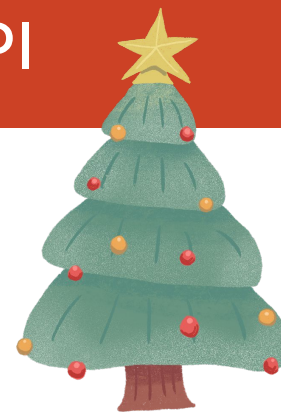


LE JEUDI
18/12



DANS TON
RESTAURANT
API

Noël



MENU DE NOËL

Salade de perles
festive
(maïs, noix, feta)

Sot l'y laisse
Sauce aux
champignons

Pommes pin

Chèvre frais régional

Bûche de Noël maison
Clémentine
et friandise



api

DESSINE



TON PÈRE NOËL

