Menus du 2 au 6 novembre

Légende : PRODUIT BIO · PRODUIT RÉGIONAL · CUISINES PAR NOS CHEFS · PRODUIT LABELLISÉ · PRODUIT PÊCHE DURABLE

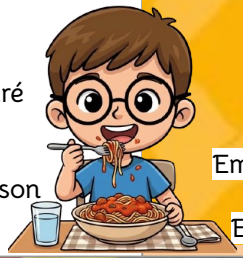
Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Macédoine de légumes façon Saint Hubert	Salade de pépinettes à la menthe	Céleri râpé façon rémoulade	Salade mêlée au miel et balsamique	Cake olive et emmental
Émincé de cuisse de poulet (Filet de hoki MSC) Sauce barbecue	Nuggets de poisson (Nuggets de blé)	Hachis parmentier de boeuf (Poisson pané MSC et purée de pommes de terre)	Fusilli BIO aux lentilles BIO et épices	Jambon blanc LR (Falafels)
Semoule BIO	Carottes Vichy			Haricots verts BIO tomatés
Brie	Fromage blanc sucré	Ile flottante (Blanc en neige et crème anglaise)	Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé
Crème dessert chocolat	Fruit de saison		Compote pomme BIO et marrons	Fruit de saison

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

VIENS LIRE TA BD

Menus du 9 au 13 novembre

Légende : PRODUIT BIO · PRODUIT RÉGIONAL · CUISINES PAR NOS CHEFS · PRODUIT LABELLISÉ · PRODUIT PÊCHE DURABLE

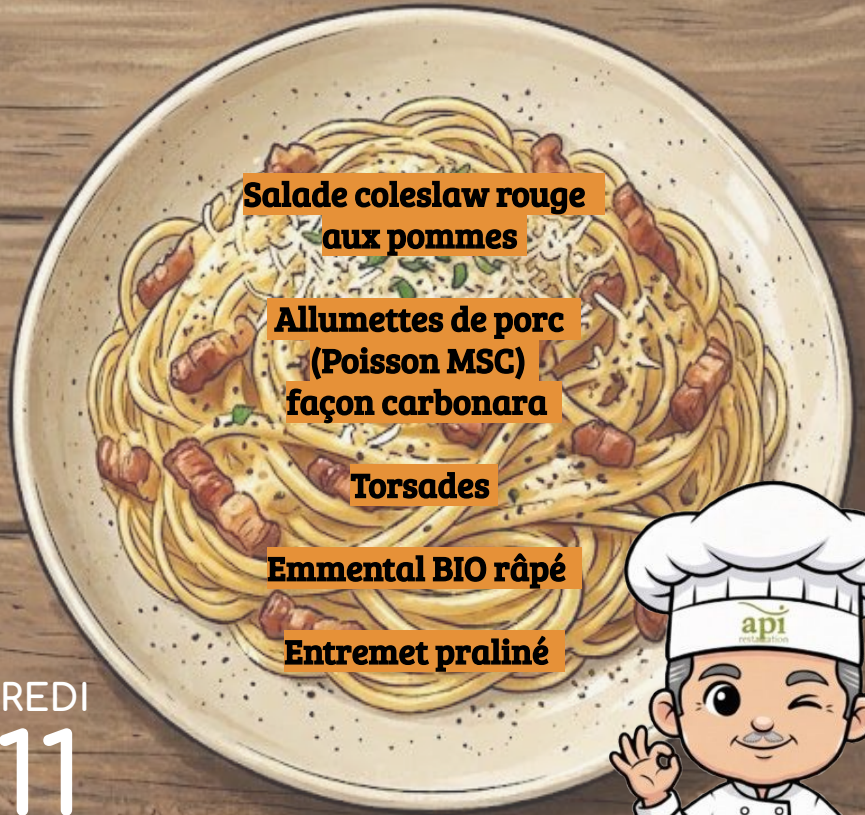
Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Taboulé (semoule BIO) Cordon bleu de dinde FR (Pané fromager) Chou fleur CE2 Fromage de chèvre à tartiner Fruit de saison	**Utilisation du stock tampon** (*Communication par mail établie au préalable. Pensez à vérifier vos quantités du stock et à recommander si nécessaire. Livraison uniquement de laitages.)	Enjoy your meal Bon appétit Buon appetito Mahlzeit 	Tarte au fromage Dos de colin MSC au four (Omelette BIO nature) Petits pois CE2 au jus Suisse sucré Fruit de saison	**Pasta party !** Salade coleslaw rouge aux pommes Allumettes de porc (Poisson MSC) façon carbonara Torsades Emmental BIO râpé Entremet praliné 

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



Ce midi, c'est :

Pasta Party



Salade coleslaw rouge aux pommes

Allumettes de porc (Poisson MSC) façon carbonara

Torsades

Emmental BIO râpé

Entremet praliné

LE VENDREDI
13/11

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus du 16 au 20 novembre

Légende : PRODUIT BIO · PRODUIT RÉGIONAL · CUISINES PAR NOS CHEFS · PRODUIT LABELLISÉ · PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Macédoine de légumes façon cocktail	Crêpe au fromage	A la Montagne !	Salade de coquillettes BIO au basilic	Carottes râpées au citron
Sauté de porc (Filet de saumon MSC) Sauce rougail	Boulettes au boeuf (Poisson pané MSC) Sauce au jus	Salade iceberg à l'échalote	Omelette aux fines herbes	Pavé de merlu MSC (Jambon blanc LR) Sauce au curcuma
Blé BIO pilaf	Purée de pommes de terre et brocolis	Croziflette (crozets BIO) au fromage	Haricots beurre à l'échalote	Riz BIO créole
Coulommiers	Suisse sucré	Yaourt aromatisé	Verre de lait	Cantal AOP
Fruit de saison	Pomme au four caramélisée	Gaufre liégeoise	Cake du chef aux pêches	Mousse au chocolat

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

VIENS LIRE TA BD

Ce midi, on part :

À LA MONTAGNE



SALADE ICEBERG À L'ÉCHALOTE

CROZIFLETTE (CROZETS BIO) AU FROMAGE

YAOURT AROMATISÉ

GAUFRE LIÉGEOISE

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus du 23 au 27 novembre

Légende : PRODUIT BIO · PRODUIT RÉGIONAL · CUISINES PAR NOS CHEFS · PRODUIT LABELLISÉ · PRODUIT PÊCHE DURABLE

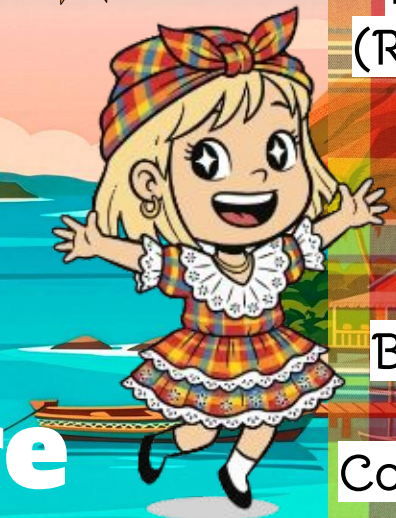
Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Salade de perles à l'ail	Betteraves BIO à la framboise	**Cap sur les Antilles**	**Bar à soupe**	Endives façon Caesar
Sauté de dinde (Omelette nature) Sauce au thym	Tortillas de pommes de terre à la piperade	Chou blanc râpé façon Saint Hubert	Velouté de potimarron aux 4 épices, croûtons et lait	Beignet de calamars à la romaine (Nuggets de blé)
Courgettes sautées à la tomate		Rougail de saucisses (Rougail de colin MSC)	Jambon blanc (Saucisse végétale)	Carottes au curcuma
Saint Nectaire AOP	Fromage blanc aux fruits	Riz BIO pilaf jaune	Coquillettes BIO	Yaourt sucré
Fruit de saison	Crêpe sucrée	Bûchette lait mélange	Emmental BIO râpé	Cake poire chocolat du chef
		Compote fraîche pomme BIO mangue	Fruit de saison	

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

VIENS LIRE TA BD

Ce midi, on vous emmène en

Antilles



Mercredi
25 novembre

Chou blanc râpé
façon Saint Hubert

Rougail de saucisses
(Rougail de colin MSC)

Riz BIO pilaf jaune

Bûchette lait mélange

Compote fraîche pomme
BIO mangue

Api Restauration - SAS au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole 477 718 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons-en-Baroeul

Une animation proposée par votre restaurant Api

Découvre quelques mots de créole en reliant les mots à l'image qui leur correspond

Créole guadeloupéen		Français
Békan		Droite
Ovwa		Vélo
Bonswa Sa ou fé		Bus
Dwèt		Bonsoir Comment allez-vous ?
Lotobis		Au revoir

Réponses : Békan = vélo, Ovwa = au revoir, Bonswa Sa ou fé = Bonsoir comment allez vous ?, dwèt = doigt, lotobis = bus

Aujourd'hui, chez Api : c'est bar à soupe !



Velouté de potimarron aux 4 épices, croûtons et lait

Jambon blanc
(Saucisse végétale)
Coquillettes BIO

Emmental BIO râpé

Fruit de saison



Jeudi
26 novembre

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.