

Menus du 25 au 29 novembre

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
<p>Salade de blé BIO à la ciboulette</p>  	<p>Haricots verts BIO à l'échalote</p>  		<p>Pizza au fromage</p> 	<p>Mélange carotte et chou râpé au fromage blanc</p>  
<p>Rôti de porc LR Sauce barbecue</p>  	<p>Merguez grillée Au jus</p>  		<p>Poisson frais de jour Sauce curcuma</p>  	<p>Gratin de coquillettes BIO, piperade et mozzarella râpée</p>  
<p>Chou fleur BIO vapeur</p>  	<p>Boulgour BIO</p>  		<p>Courgettes BIO à l'ail</p>  	
<p>Suisse sucré</p>	<p>Bûchette lait mélange</p>		<p>Yaourt aromatisé régional</p> 	<p>Cantal AOP</p>  
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Donuts</p>

Menus du 2 au 6 décembre

Légende :



Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
<p>Macédoine sauce bulgare </p> <p>Sauté de poulet Sauce façon blanquette </p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé (semoule BIO) </p> <p>Poisson blanc meunière MSC et citron </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Compote pomme BIO</p>		<p>Endives, croûtons nature et vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier de boeuf BIO </p> <p>Verre de lait</p> <p>Moelleux aux pommes </p>	<p>On décolle pour l'Inde ! </p> <p>Samoussa de légumes</p> <p>Dahl de lentilles BIO Riz BIO pilaf </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>



api

voyage
culinaire

à midi, on décolle pour

l'Inde

Le vendredi 6 décembre

dans votre restaurant api !



Menus du 9 au 13 décembre

Légende :



Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
<p>Chou fleur sauce façon cocktail</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p>		<p>Pomelos et sucre</p>	<p>Carottes râpées régionale et vinaigrette persillée</p>
<p>Rôti de dinde sauce aux olives</p>	<p>Omelette BIO nature</p>		<p>Marmite de la mer</p>	<p>Allumettes de porc façon carbonara</p>
<p>Semoule BIO</p>	<p>Epinards BIO béchamel</p>		<p>Riz BIO pilaf</p>	<p>Coquillettes BIO</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomme noire IGP</p>		<p>Suisse sucré</p>	<p>Emmental BIO râpé</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Cake à l'orange</p>	<p>Liégeois chocolat</p>

Menus du 16 au 20 décembre

Légende :



Lundi 16 décembre

Salade de pépinettes à la ciboulette



Chipolata
Au jus



Brocolis BIO vapeur



Fromage blanc sucré

Fruit de saison



Mardi 17 décembre

Betteraves BIO
à la framboise



Beignet de calamars
et citron



Blé BIO pilaf



Camembert

Fruit de saison

Mercredi 18 décembre



Ce midi, on fête Noël !

**Pâté en croûte,
cornichons et salade**

**Blanc de poulet
Sauce forestière**



Pommes pin



Saint nectaire AOP



**Sapin de Noël
Friandise en chocolat
Clémentine**



Vendredi 20 décembre

Céleri râpé sauce façon
rémoulade



Raviolis aux légumes
et sauce tomate

Emmental BIO râpé



Flan nappé caramel

Ce midi, on fête 🍭
Noël

Pâté en croûte, cornichons et salade

**Blanc de poulet
Sauce forestière**

Pommes pin

Saint nectaire AOP

**Sapin de Noël
Friandise en chocolat
Clémentine**

