

# Menus du 2 au 6 septembre

## Légende :



Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
<p>Salade de pépinettes au basilic</p> 	<p>Pâté de campagne LR et cornichons</p> 		<p>Pastèque</p>	<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  
<p>Rôti de porc LR à l'ancienne</p>  	<p>Poisson meunière Citron</p> 		<p>Boulettes au boeuf sauce tex mex</p> 	<p>Quenelle nature sauce aurore</p> 
<p>Carottes persillées</p>  	<p>Boulgour BIO</p>  		<p>Courgettes BIO à l'ail</p>  	<p>Riz BIO pilaf</p>  
<p>Tomme grise</p>	<p>Yaourt sucré</p>		<p>Suisse fruité</p>	<p>Cantal AOP</p>  
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Cake au chocolat</p> 	<p>Fruit de saison</p>

# Menus du 9 au 13 septembre

## Légende :



Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
<p>Carottes râpées au persil</p>  	<p>Taboulé à la menthe (semoule BIO)</p>  		<p>Pizza au fromage</p> 	<p>Salade de tomates à la ciboulette</p> 
<p>Sauté de porc sauce forestière</p>  	<p>Paupiette au veau sauce romarin</p> 		<p>Poisson frais du jour au four</p>  	<p>Gratin de coquillettes BIO piperade et mozzarella</p>
<p>Haricots verts BIO à l'ail</p>  	<p>Pommes de terre vapeur</p> 		<p>Brocolis BIO</p>  	<p>Fromage blanc sucré</p>  
<p>Gouda BIO</p> 	<p>Camembert BIO</p> 		<p>Yaourt aromatisé</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote pomme BIO</p> 

# Menus du 16 au 20 septembre

**Légende :**



Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
<p>Macédoine de légumes et vinaigrette</p> 	<p>Salade de lentilles au persil</p> 		<p>Melon jaune</p>	<p><b>PASTA PARTY !</b> Salade verte, croûtons et vinaigrette à l'ail</p>   <p>Égrené de boeuf Sauce provençale</p>  <p>Cocillottes BIO</p>   <p>Emmental râpé BIO</p>  <p>Compote pomme BIO</p> 
<p>Gratin de pommes de terre au jambon LR</p>  	<p>Omelette BIO Sauce paprika</p>  		<p>Poisson frais du jour Sauce à l'aneth</p>  	
<p>Suisse sucré</p>	<p>Haricots beurre</p> 		<p>Blé BIO pilaf</p>  	
<p>Crêpe au chocolat</p>	<p>Chanteneige</p>		<p>Yaourt aromatisé</p>	
	<p>Fruit de saison</p> 		<p>Gâteau à la vanille</p> 	

The logo for 'api' is a white square containing the lowercase letters 'api' in a serif font. A thin white line curves over the 'i' and extends to the left.

api

bonheur  
culinaire

Ce midi on se fait une

# *Pasta party*

**Le vendredi 20 septembre**  
dans votre restaurant api !



# Menus du 23 au 27 septembre

## Légende :



Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
<p><b>Betteraves BIO à la framboise</b>   </p> <p><b>Blanc de poulet Au jus</b>   </p> <p><b>Boullgour BIO</b>   </p> <p><b>Saint Nectaire AOP</b>   </p> <p><b>Fruit de saison</b>  </p>	<p><b>Carottes râpées aux agrumes</b>   </p> <p><b>Paupiette au veau Sauce aux olives</b>  </p> <p><b>Rosti de pommes de terre</b></p> <p><b>Rouy</b></p> <p><b>Flan vanille</b></p>		<p><b>Salade de riz BIO au persil</b>   </p> <p><b>Beignet de calamars à la romaine et citron</b></p> <p><b>Chou fleur BIO</b>   </p> <p><b>Suisse sucré</b></p> <p><b>Fruit de saison</b>  </p>	<p><b>Endives émincées et croûtons</b>  </p> <p><b>Pastasotto aux courgettes BIO, ail et fines herbes</b>   </p> <p><b>Fromage blanc vrac et coulis de fruits rouges</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>