

# Menus du 6 au 10 janvier

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL















CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> 	<p>Salade verte régionale et croûtons</p> 		<p>Macédoine de légumes façon bulgare</p> 	<p>Carottes râpées régionales au persil</p>  
<p>Escalope de porc régionale (pané fromager) Sauce aux olives</p>  	<p>Merguez grillée régionale (nuggets végétariennes) Au jus</p>  		<p>Omelette BIO Sauce ketchup cuisinée</p>  	<p>Gratin de moules (Falafels à la provençale)</p> 
<p>Chou fleur BIO à la vapeur</p>  	<p>Boulgour BIO doré</p>  		<p>Rosti de pommes de terre</p>	<p>Riz BIO pilaf</p>  
<p>Suisse sucré</p>	<p>Brie</p>		<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Tomme noire IGP</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p> Galette des rois</p>	<p>Fruit de saison</p>

# Menus du 13 au 17 janvier

**Légende :**



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL











CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
<p>Betteraves BIO à la framboise</p> 	<p>Taboulé (semoule BIO)</p> 		<p>Velouté de légumes d'hiver</p> 	<p>Céleri râpé régional façon rémoulade</p> 
<p>Gratin de pommes de terre façon tartiflette du chef</p> 	<p>Boulettes au boeuf (Omelette BIO) Sauce Milanaise</p> 		<p>Poisson meunière MSC (Galette végétarienne)</p> 	<p>Jambon blanc LR (Accras de morue)</p> 
<p>Fromage blanc nature et coulis de fruits rouges</p>	<p>Haricots verts BIO persillés</p> 		<p>Blé BIO pilaf à la tomate</p> 	<p>Mini penne</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> 		<p>Yaourt aromatisé régional</p> 	<p>Emmental BIO râpé</p> 
	<p>Fruit de saison</p>		<p>Crêpe sucrée</p>	<p>Flan nappé caramel</p>

# Menus du 20 au 24 janvier

## Légende :



Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
<p>Pomelo et sucre</p> <p>Paupiette au veau (Falafels) Sauce barbecue</p>  <p>Semoule BIO</p>   <p>Gouda BIO</p>  <p>Gaufre liégeoise</p>	<p><b>Atelier</b> C'est toi le chef!</p> <p><b>KEBAB</b></p> <p>Salade Iceberg et vinaigrette</p> <p>KEBAB Lamelle viande à kebab (Beignet calamars) Sauce blanche Pain pita</p>   <p>Potatoes</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Compote pomme BIO</p> 		<p>Mélange de carotte et chou râpé régional à la mayonnaise</p>   <p>Gratin de coquillettes BIO piperade et mozzarella</p>   <p>Yaourt à boire</p> <p>Cake aux pépites de chocolat du chef</p> 	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Poisson frais du jour (pané fromager) Sauce aux aromates</p>   <p>Courgettes BIO à l'ail</p>   <p>Cantal AOP</p>   <p>Fruit de saison</p>

LE MARDI  
21/01

Ce midi, c'est toi le Chef !

# KEBAB







# ATELIER KEBAB



Pour déguster ce repas Kebab, nous vous suggérons un

**A servir dans  
la même assiette**

**SERVICE EN ASSIETTE COMPLÈTE :**

**A présenter  
séparément**

**LAMELLES  
DE VIANDE KEBAB**

**SAUCE  
BLANCHE**

**ENTRÉE  
(salade verte)**

**PAIN PITA**



*Chaque enfant peut agrémenter son assiette librement, en ajoutant la sauce blanche à ses crudités et sa viande. Il peut aussi disposer les ingrédients dans le pain pita pour une dégustation façon "sandwich grec" complet.*



**καλή όρεξη !**  
*(bon appétit en grec)*



# Menus du 27 au 31 janvier

## Légende :



Lundi 27 janvier

Salade de perles de pâte  
à la ciboulette



Rôti de dinde  
(Omelette BIO)  
Sauce moutarde à  
l'ancienne



Brocolis BIO vapeur



Bleu d'Auvergne



Fruit de saison

Mardi 28 janvier

Lentilles BIO  
à l'échalote



Beignet de calamars  
(Nuggets végétarien de blé)  
Citron

Haricots beurre  
persillés



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mercredi 29 janvier

Jeudi 30 janvier

**Ce midi,  
cap sur l'Asie !**

**Nems de légumes**



**Riz BIO façon  
cantonais**



**Saint paulin**



**Flan à la noix de  
coco  
du chef**



Vendredi 31 janvier

Chou rouge régional  
vinaigrette



Allumettes de porc  
(Poisson MSC)  
façon carbonara



Coquillettes BIO



Yaourt aromatisé régional



Donuts



Ce midi, cap sur  
**L'Asie**



LE JEUDI  
**30/01**



DANS TON  
RESTAURANT API

# Menus du 3 au 7 février

## Légende :



Lundi 3 février

Chou fleur façon sauce cocktail



Boulettes au boeuf  
(Poisson meunière)  
Sauce façon tajine



Boulgour BIO



Brie

Fruit de saison

Mardi 4 février

Crêpe party !



Salade de pommes de terre  
au persil



Crêpe au jambon  
(Crêpe aux champignons)

Salade verte régionale  
et vinaigrette



Yaourt sucré

Crêpe au chocolat



Mercredi 5 février

Jeudi 6 février

Quiche carottes  
et fromage



Marmite de la mer MSC  
(omelette BIO)



Mini penne



Suisse fruité

Fruit de saison

Vendredi 7 février

Potage de légumes



Quenelle nature  
Sauce aurore



Riz BIO pilaf



Saint-Nectaire AOP



Crème dessert  
à la vanille





Ce midi c'est

api

# Crêpe party !



LE MARDI

04/02
























DANS TON  
RESTAURANT API

# Menus du 10 au 14 février

## Légende :



Lundi 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
<p><b>Betterave BIO à la framboise</b></p>  	<p>Beignet de brocoli</p>		<p>Salade verte, croûtons et vinaigrette</p>  	<p>Salade de pépinettes à la ciboulette</p> 
<p><b>Rôti de dinde (Falafels) Sauce colombo</b></p> 	<p>Omelette BIO Sauce au cumin</p>  		<p><b>Allumettes de porc (Poisson MSC) Sauce façon carbonara</b></p> 	<p>Poisson blanc meunière (Pané au fromage) Citron</p> 
<p><b>Pommes de terre rissolées</b></p> 	<p><b>Haricots verts BIO persillés</b></p>  		<p><b>Coquillettes BIO</b></p>  	<p><b>Epinards BIO béchamel</b></p>  
<p><b>Tomme noire IGP</b></p> 	<p>Yaourt sucré</p>		<p>Emmental râpé BIO</p> 	<p>Yaourt aromatisé régional</p> 
<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p><b>Cake à la pêche</b></p> 	<p>Fruit de saison</p>