

Menus du 19 au 23 janvier

Légende :



Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Rosette et beurre	Haricots verts BIO à l'échalote  		Salade de coquillettes BIO au basilic  	Céleri râpé  façon rémoulade 
Rôti de dinde Sauce forestière 	Pépinettes au chaource façon risotto 		Saucisse de Toulouse grillée Sauce au jus 	Poisson frais MSC Sauce provençale  
Brocolis persillés 			Butternut poêlé 	Riz BIO jaune  
Saint Nectaire AOP 	Yaourt aromatisé		Cotentin	Suisse sucré
Fruit de saison	Crêpe au chocolat		Fruit de saison	Clafoutis pomme et poire 

Menus du 26 au 30 janvier

Légende :



Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Crêpe au fromage	Salade de perles à la coriandre 		Cake olive emmental du chef 	Pasta party ! Salade verte, croûtons, à la ciboulette
Sauté de porc LR Sauce tex mex 	Beignet de calamars Citron		Curry doux de légumes et pois chiches 	Bolognaise de boeuf BIO
Chou fleur 	Epinards BIO béchamel 		Boulgour BIO 	Fusilli BIO
Fromage blanc sucré	Gouda BIO 		Yaourt aromatisé régional 	Emmental BIO râpé
Fruit de saison	Crème dessert vanille		Fruit de saison	Roulé à la crème pâtissière du chef





Ce midi on se fait une

Pasta party

Le vendredi 30 janvier
dans votre restaurant api !



Salade verte, croûtons,
à la ciboulette

Bolognaise de boeuf BIO

Fusilli BIO

Emmental BIO râpé

Roulé à la crème pâtissière du chef

Menus du 2 au 6 février

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 2 février

Salade de pépinettes
aux aromates



Sauté de dinde
Sauce crème



Haricots verts BIO à l'ail



Mimolette

Flan nappé caramel

Mardi 3 février

La fête des crêpes !

Velouté de butternut



Saucisse de porc CE2 
et galette de blé noir

Pommes de terre cubes
rissolées

Emmental râpé BIO



Crêpe au chocolat



Mercredi 4 février

Jeudi 5 février

Pizza au fromage



Pavé de merlu MSC
au four



Petits pois BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Vendredi 6 février

Carottes râpées
vinaigrette au persil



Gratin Camarguais au riz
BIO et à l'égrainé végétal
régional



Cantal AOP



Compote fraîche pomme
BIO poire et vanille

