

Menus du 23 au 27 février

Légende :



Lundi 23 février

Mardi 24 février

Mercredi 25 février

Jeudi 26 février

Vendredi 27 février

Salami et cornichon
(surimi et mayonnaise)

CARNAVAL

Salade de pépinettes
à la menthe

Carottes râpées
à la ciboulette

Betteraves BIO
à la framboise

Rôti de dinde
(Filet de saumon MSC)
Sauce au jus

Pavé de merlu MSC
(Jambon blanc LR)
Sauce aux aromates

Allumettes de porc
(Poisson MSC)
Sauce façon carbonara

Hachis parmentier
à l'égréné végétal BIO
et régional

Chou-fleur CE2

Petits pois BIO

Macaronis BIO

Saint Nectaire AOP

Suisse fruité

Chanteneige

Verre de lait

Fruit de saison

Beignet chocolat

Gâteau aux amandes
du chef

Fruit de saison

Le mardi 24 février

Le carnaval

Salade de pépinettes
à la menthe

Pavé de merlu MSC
Sauce aux aromates

Petits pois BIO

Chanteneige

Beignet chocolat

Menus du 2 au 6 mars

Légende :



Lundi 2 mars

Salade de pommes de terre à l'estragon



Sauté de porc (Filet de hoki MSC) Sauce méditerranéenne



Haricots beurre persillés



Tomme grise

Fruit de saison

Mardi 3 mars

Taboulé (semoule BIO) au persil



Poisson blanc meunière MSC (Pané fromager) Citron



Purée de potiron et potimarron



Suisse sucré

Fruit de saison

Mercredi 4 mars

Jeudi 5 mars

NOUVEL AN CHINOIS

Nems de volaille

Riz cantonnais (petits pois, champignons, omelette BIO)



Yaourt aromatisé

Gâteau façon Kasutera du chef



Vendredi 6 mars

Céleri râpé façon rémoulade



Lasagnes de légumes à l'égréné végétal BIO et régional



Cantal AOP



Crème dessert chocolat

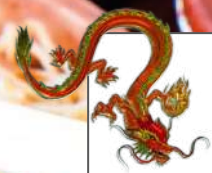
The logo for API (Association Professionnelle des Industriels de la Gastronomie) features the letters 'api' in a lowercase, sans-serif font, with a small red dot above the 'i'. The logo is set against a white rectangular background.

cuisine
à thème

Ce midi API fête le

**NOUVEL AN
CHINOIS**

Le jeudi 5 mars
dans votre restaurant api !



Nems de volaille

Riz cantonnais
(petits pois, champignons, omelette BIO)

Yaourt aromatisé

Gâteau façon Kasutera
du chef

雀巢



Menus du 9 au 13 mars

Légende :



Lundi 9 mars

Salade de blé BIO
au basilic



Rôti de dinde
(Falafels)
Sauce aux olives



Brocolis BIO



Fromage de chèvre frais



Fruit de saison

Mardi 10 mars

Crêpe au fromage

Chili sin carne
à l'égréné végétal BIO
et régional



Semoule BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mercredi 11 mars

Jeudi 12 mars

CAP SUR L'IRLANDE

Salade verte régionale,
croûtons,
et vinaigrette Caesar



Coddle
(Ragoût de saucisse,
pommes de terre et oignon)
(Saucisse végétale)



Crème anglaise

Pudding du chef aux pépites
de chocolat



Vendredi 13 mars

Salade de coquillettes BIO
à l'aneth



Poisson frais du moment
MSC
(Galette végétale)
Sauce coco et curry



Courgettes à l'ail



Saint Paulin

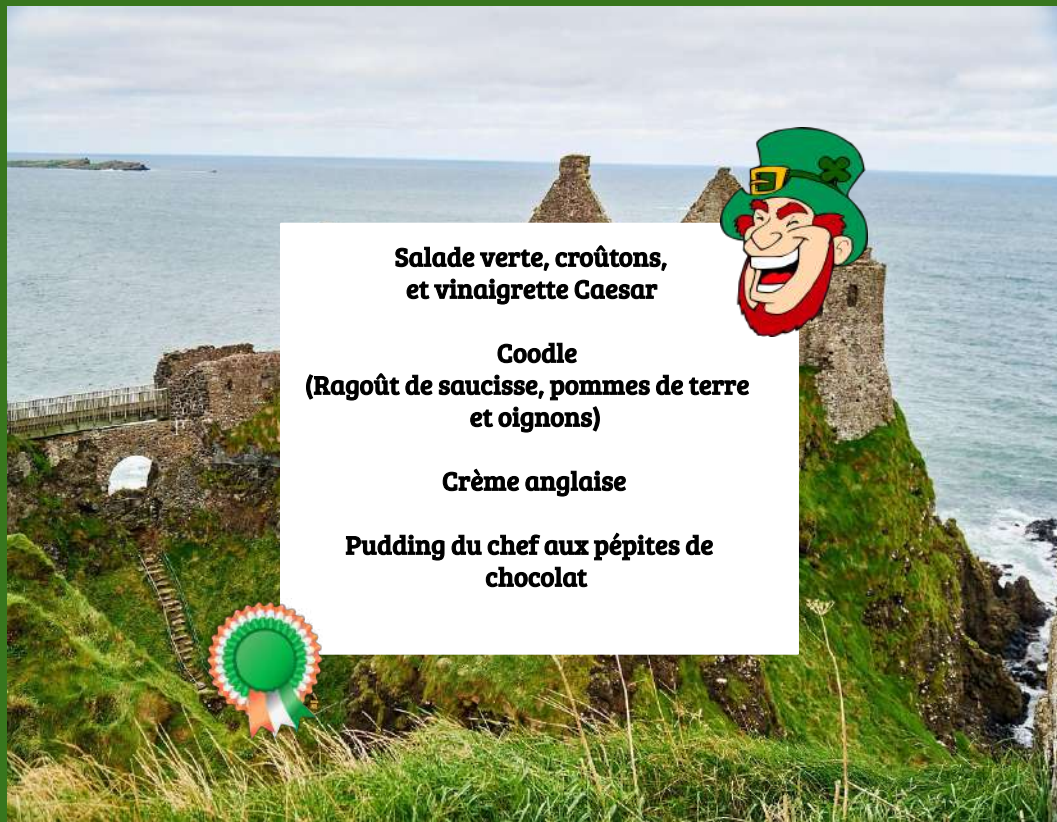
Flan vanille

DANS TON
RESTAURANT API

Ce midi, c'est :
**CAP SUR
L'IRLANDE**



LE JEUDI
12/03



**Salade verte, croûtons,
et vinaigrette Caesar**

**Coodle
(Ragoût de saucisse, pommes de terre
et oignons)**

Crème anglaise


























**Pudding du chef aux pépites de
chocolat**



Menus du 16 au 20 mars

Légende :



Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
<p>Lentilles BIO à l'échalote</p>  	<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  		<p>Pizza au fromage du chef</p> 	<p>Chou blanc et rouge rapés façon Saint Hubert</p>  
<p>Sauté de dinde (Filet de hoki MSC)</p>  <p>Sauce raz el hanout</p> 	<p>Omelette BIO nature</p> <p>Sauce basquaise</p>  		<p>Poisson blanc meunière MSC</p> <p>(Jambon blanc LR)</p>  <p>Cltron</p> 	<p>Jambon blanc LR (Pané fromager)</p> 
<p>Carottes vapeur</p>  	<p>Pommes de terre rissolées</p>		<p>Haricots verts BIO à l'ail</p>  	<p>Coquillettes BIO</p>  
<p>Suisse sucré</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p>  		<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Emmental BIO râpé</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote pomme banane BIO du chef</p>  

Menus du 23 au 27 mars

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
<p>Salade de perles à la menthe</p> 	<p>Macédoine de légumes au fromage blanc et ciboulette</p> 		<p>Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) à l'huile d'olive</p>  	<p>Salade verte régionale, croûtons, au vinaigre de xérès</p>  
<p>Escalope de porc (Galette végétale) Sauce crème</p>  	<p>Boulettes au boeuf (Bâtonnets de mozzarella) Sauce au jus</p> 		<p>Poisson au four MSC (Saucisse végétale) Sauce tomate et basilic</p>  	<p>Paëlla (Riz BIO et légumes)</p>  
<p>Brocolis BIO</p>  	<p>Purée de pommes de terre régionales et courgettes</p>  		<p>Penne BIO</p>  	
<p>Suisse fruité</p>	<p>Brie</p>		<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Cantal AOP</p>  
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Cake au citron du chef</p> 	<p>Pomme au four caramélisée</p>

Menus du 30 mars au 3 avril

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ




PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 30 mars

Salade de pépinettes
à l'échalotte



Rôti de porc LR
(Filet de hoki MSC) 
Sauce forestière



Chou-fleur CE2 persillé



Coulommiers

Fruit de saison

Mardi 31 mars

Betteraves BIO
à la framboise



Jambalaya de légumes
à l'égréné végétal BIO
et régional



Gnocchis sarde



Fromage de chèvre frais



Fruit de saison

Mercredi 1er avril

Jeudi 2 avril

Tarte au fromage

Paupiette au veau
(Pané fromager)
Sauce rougail



Haricots verts BIO à l'ail




Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Vendredi 3 avril

*Le festin de
maître lapin !*

Salade mimosa
(perles de pâtes, carottes,
oeuf) 



Poisson frais du moment
MSC 

(Omelette BIO nature) 
Sauce aux asperges



Riz BIO pilaf



Crème anglaise
et vermicelles de couleurs

Cake au chocolat du chef





Le festin de maître lapin !



Salade mimosa
(perles de pâtes, carottes, oeuf)

Poisson frais du moment MSC
Sauce aux asperges

Riz BIO pilaf

Crème anglaise
et vermicelles de couleurs

Cake au chocolat du chef



Le vendredi



03/04



DANS TON
RESTAURANT API

