

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 Sauce aux olives</p>  	<p>Merguez grillée régionale Au jus</p>  		<p>Omelette BIO Sauce ketchup cuisinée</p>  	<p>Gratin de moules</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 Sauce Milanaise</p> 		<p>Poisson blanc meunière MSC</p> 	<p>Jambon blanc LR</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 :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 20 janvier

Pomelo et sucre

Paupiette au veau
Sauce barbecue



Semoule BIO



Gouda BIO



Gaufre liégeoise

Mardi 21 janvier



KEBAB

Salade Iceberg et vinaigrette

KEBAB
(Lamelle viande à kebab
Sauce blanche
Pain pita)



Potatoes



Suisse fruité

Compote pomme BIO



Mercredi 22 janvier

Jeudi 23 janvier

Mélange de carotte et
chou râpé régional à la
mayonnaise



Gratin
de coquillettes BIO
piperade et mozzarella



Yaourt à boire

Cake aux pépites de
chocolat du chef



Vendredi 24 janvier

Crêpe
aux champignons

Poisson frais du jour
Sauce aux aromates



Courgettes BIO
à l'ail



Cantal AOP



Fruit de saison

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**

PAIN PITA

**ENTRÉE
(salade verte)**



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

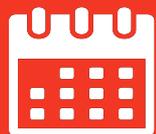
Légende :



Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
<p>Salade de perles de pâte à la ciboulette</p> 	<p>Lentilles BIO à l'échalote</p>  		<p>Ce midi, cap sur l'Asie !</p> <p>Nems de légumes</p>  <p>Riz BIO façon cantonnais</p>  <p>Saint paulin</p> <p>Flan à la noix de coco du chef</p>  	<p>Chou rouge régional vinaigrette</p>  
<p>Rôti de dinde Sauce moutarde à l'ancienne</p> 	<p>Beignet de calamars Citron</p>			<p>Allumettes de porc façon carbonara</p> 
<p>Brocolis BIO vapeur</p>  	<p>Haricots beurre persillés</p> 			<p>Coquillettes BIO</p>  
<p>Bleu d'Auvergne</p>  	<p>Fromage blanc sucré</p>			<p>Yaourt aromatisé régional</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>			<p>Donuts</p>



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
Sauce façon tajine



Boulgour BIO



Brie

Fruit de saison

Mardi 4 février

Crêpe party !



Salade de pommes de terre
au persil



Crêpe au jambon

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



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>Betterave BIO à la framboise</p>  	<p>Beignet de brocoli</p>		<p>Salade verte, croûtons et vinaigrette</p>  	<p>Salade de pépinettes à la ciboulette</p> 
<p>Rôti de dinde Sauce colombo</p> 	<p>Omelette BIO Sauce au cumin</p>  		<p>Allumettes de porc Sauce façon carbonara</p> 	<p>Poisson blanc meunière MSC Citron</p>  
<p>Pommes de terre rissolées</p> 	<p>Haricots verts BIO persillés</p>  		<p>Coquillettes BIO</p>  	<p>Epinards BIO béchamel</p>  
<p>Tomme noire IGP</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>Cake à la pêche</p> 	<p>Fruit de saison</p>