

# 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><b>Ce midi, cap sur l'Asie !</b></p> <p><b>Nems de légumes</b></p>  <p><b>Riz BIO façon cantonnais</b></p>  <p><b>Saint paulin</b></p> <p><b>Flan à la noix de coco du chef</b></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><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 Sauce colombo</b></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>