



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

DU 1^{er} AU 2

API Restauration vous souhaite
une bonne rentrée.

Lasagnes de bœuf
Salade
et assaisonnement
Crème de gruyère
Fruit de saison

Melon charentais
Filet de hoki
sur lit de poireaux
Pommes de terre
Yaourt nature sucré

DU 5 AU 9

Carbonnade de bœuf
Purée grand-mère
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Potage à la tomate
Aiguillettes de poulet
au citron
Carottes et semoule
Yaourt aromatisé

Rôti de porc au jus
Haricots beurre
et pommes de terre
Tomme noire
Fruit de saison

Pastèque
Poisson meunière
Ratatouille et riz
Crème dessert chocolat

Salade coleslaw
Haché de veau
sauce estragon
Pommes de terre
duchesse
Fromage blanc pulvé

DU 12 AU 16

Carbonara de jambon
Coquillettes et râpé
Vache qui rit
Fruit de saison

Melon jaune
Cordon bleu
sauce tomate
Purée de légumes
Tarte au chocolat

Rôti de bœuf
sauce échalotes
Petits pois - Carottes
St-Paulin
Purée de pomme fraise
sans sucre ajouté

Potage de légumes
Sauté de veau
à la forestière
Pommes de terre dorées
au four et salade
Yaourt brassé sucré

Filet de colin
saveur safran
Riz aux poivrons
Gouda à la coupe
Fruit de saison

DU 19 AU 23

Blanc de volaille
sur légumes provençaux
Pommes de terre ciboulette
Samos
Fruit de saison

Crêpe fromagère
Marmite de la mer
à la brunoise de légumes
Riz pilaf
Flan vanille

Chipolatas
Courgettes et semoule
Camembert à la coupe
Abricot au sirop

Carotte râpée citron
Steak haché de bœuf
sauce poivre doux
Frites
Yaourt au fruit mixé

Omelette au gruyère
Macaronis à la tomate
Milanette
Fruit de saison

DU 26 AU 30

Melon vert
Couscous de poulet
Légumes couscous
Semoule
Yaourt aromatisé

Beignet de poisson
sauce Tartare
Riz nature - Haricots verts
Fromage Fripon
Fruit de saison

Saucisson à l'ail
Bœuf en pot au feu
sauce à l'ancienne
Légumes du bouillon
Pommes de terre vapeur
Petit Suisse nature sucré

Sauté de porc
aux pommes
Fricassée de petits pois
Edam à la coupe
Flan caramel

Potage cultivateur
Bolognaise
Pâtes et râpé
Eclair chocolat

DU 3 AU 7

Jambon chaud à la moutarde
Pomme de terre
rondelles au four,
salsifis au jus
Petit Suisse pulvé
Purée de fruit sans sucre ajouté

Radis émincés sur salade
Poisson plein filet pané
Riz et confit niçois
Tarte au flan vanille

Œuf à la florentine
(épinards)
Semoule
Boursin nature
Fruit de saison

Tomate et dés de fromage
Haut de cuisse rôti
Purée de pommes de terre
Crème dessert chocolat

Raviolis pur bœuf
Salade verte
Mimolette à la coupe
Fruit de saison

DU 10 AU 14

Jus de fruit
Poisson meunière
Tortis et râpé
Fromage blanc aromatisé

Rôti de porc sauce brune
Gratin de chou-fleur
et pomme de terre
Croc lait
Fruit de saison

Parmentier de bœuf
Salade mêlée
Emmental à la coupe
Flan au chocolat

«**Les mini délices**»
Bâton de surimi
fromage blanc ciboulette
Aiguillettes de poulet en crumble
Pommes de terre noisette
Raisin

Potage potiron
Steak de saumon crème
de basilic sur courgettes
Rizotto à la tomate
Ile flottante,
crème anglaise

DU 17 AU 19

Céleri râpé persillé
Filet de poulet
au paprika doux
Carottes et semoule
Yaourt nature sucré

Nuggets de poisson
Ketchup
Riz à la brunoise de légumes
Rondelé fines herbes
Fruit de saison

Tomate ciboulette
Sauté de bœuf aux oignons
Pommes de terre
lamelles dorées au four
Crème dessert vanille

API Restauration vous souhaite
de bonnes vacances.

SEPTEMBRE 2016

OCTOBRE 2016