

Jeudi 14 : journée rencontre du goût



Produit local



Plat végétarien



	Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Semaine 40	<p>Oeufs durs mimosa/rosette/entrée du jour</p> <p>Sauté de porc aux abricots/tarte 3 fromages</p> <p>Carottes au jus/riz bio pilaf</p> <p>Fromages</p> <p>Cocktail de fruits/crème vanille/éclair au chocolat</p>	<p>Salade de p.de terre/betteraves rouges/entrée du jour</p> <p>Boules de boeuf/feuilleté de poisson</p> <p>Semoule / flan de courgettes</p> <p>Fromages</p> <p>Ananas au sirop/flan nappé caramel/ Entremet Pistache</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette/mousse de foie/entrée du jour</p> <p>Haut de cuisse de poulet/beignets de poisson</p> <p>Boullgour Bio /Haricots Bio sautés</p> <p>Fromages</p> <p>Compote de fruits/petits suisses aux fruits/gâteau chocolat</p>	<p>Concombre à la crème/tomates vinaigrette/entrée du jour</p> <p>Boulettes végétales tomates/ filet de poisson aux câpres</p> <p>Purée de pommes de terre/brocolis au jus</p> <p>Fromages</p> <p>Fruits de saison/velouté Fruix/mousse Spéculos</p>

	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Semaine 41	<p>Salade de perles/maïs vinaigrette/ entrée du jour</p> <p>Sauté de dinde paprika / omelette forestière</p> <p>Blé bio au beurre/chou romanesco</p> <p>Fromages</p> <p>Salade de fruit frais/liégeois variés/ tarte aux pommes</p>	<p>Macédoine de légumes/carottes râpées/entrée du jour</p> <p>Jambon fumé rôti/colin au beurre blanc</p> <p>Frites/courgettes Bio sautées</p> <p>Fromages</p> <p>Fruit de saison/crèmes dessert variées/entremet citron</p>	<p>RENCONTRES DU GOÛT</p> <p>Cocoan & Cooking Bon pour moi bon pour ma planète</p>	<p>Chou-fleur sauce cocktail /tomates basilic/entrée du jour</p> <p>Filet de poulet à l'ail/ saucisse de volaille</p> <p>Pâtes Bio/poêlée de légumes</p> <p>Fromages</p> <p>Abricots sirop/yaourt aromatisé/crème caramel</p>

	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Semaine 42	<p>Tomate oignons rouges/chou blanc vinaigrette/entrée du jour</p> <p>Sauté de boeuf provençale/filet de hoki crumble de thym</p> <p>Purée de p.de terre carottes/épinards</p> <p>Fromages</p> <p>Pêches au sirop/yaourt à boire/ Tarte chocolat</p>	<p>Pâté de campagne/concombre vinaigrette/entrée du jour</p> <p>Quiche Lorraine/poisson pané</p> <p>Riz créole/jeunes carottes</p> <p>Fromages</p> <p>Pastèque/panier aux fruits/mousse citron</p>	<p>Jambon de pays/carottes râpées échalotes/entrée du jour</p> <p>Normandin de veau/quenelle de volaille</p> <p>Coeur de blé/champignons sautés</p> <p>Fromages</p> <p>Compote pomme fraise/yaourt nature/flan parisien</p>	<p>Oeuf dur au thon/friand fromage/entrée du jour</p> <p>Nuggets de blé/viennoise de Dinde</p> <p>Boullgour bio/ poêlée de haricots verts</p> <p>Fromages</p> <p>Pomme au four/flan chocolat / riz au lait</p>

Api restauration vous souhaite de bonnes vacances
et vous donne rendez-vous le lundi 08 novembre 2021



API RESTAURATION

S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT

