

Menus du 25 au 29 novembre

Légende :



Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
<p>Salade de blé BIO à la ciboulette  </p> <p>Rôti de porc LR Sauce barbecue  </p> <p>Chou fleur BIO vapeur  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts BIO à l'échalote  </p> <p>Merguez grillée Au jus  </p> <p>Boulgour BIO  </p> <p>Bûchette lait mélange</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p>Pizza au fromage </p> <p>Poisson frais de jour Sauce curcuma  </p> <p>Courgettes BIO à l'ail  </p> <p>Yaourt aromatisé régional </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange carotte et chou râpé au fromage blanc  </p> <p>Gratin de coquillettes BIO, piperade et mozzarella râpé  </p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Donuts</p>

Menus du 2 au 6 décembre

Légende :



Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
<p>Macédoine sauce bulgare </p> <p>Sauté de poulet Sauce façon blanquette </p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé (semoule BIO) </p> <p>Poisson blanc meunière MSC et citron </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Compote pomme BIO</p>		<p>Endives, croûtons nature et vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier de boeuf BIO </p> <p>Verre de lait</p> <p>Moelleux aux pommes </p>	<p>On décolle pour l'Inde ! </p> <p>Samoussa de légumes</p> <p>Dahl de lentilles BIO Riz BIO pilaf </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>



api

voyage
culinaire

à midi, on décolle pour

l'Inde

Le vendredi 6 décembre

dans votre restaurant api !



Menus du 9 au 13 décembre

Légende:



Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
<p>Chou fleur sauce façon cocktail</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p>		<p>Pomelos et sucre</p>	<p>Carottes râpées régionale et vinaigrette persillée</p>
<p>Rôti de dinde sauce aux olives</p>	<p>Omelette BIO nature</p>		<p>Marmite de la mer</p>	<p>Allumettes de porc façon carbonara</p>
<p>Semoule BIO</p>	<p>Epinards BIO béchamel</p>		<p>Riz BIO pilaf</p>	<p>Coquillettes BIO</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomme noire IGP</p>		<p>Suisse sucré</p>	<p>Emmental BIO râpé</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Cake à l'orange</p>	<p>Liégeois chocolat</p>

Menus du 16 au 20 décembre

Légende :



Lundi 16 décembre

Salade de pépinettes à la ciboulette



Chipolata
Au jus



Brocolis BIO vapeur



Fromage blanc sucré

Fruit de saison



Mardi 17 décembre

Betteraves BIO
à la framboise



Beignet de calamars
et citron



Blé BIO pilaf



Camembert

Fruit de saison

Mercredi 18 décembre



Ce midi, on fête Noël !

Pâté en croûte,
cornichons et salade

Blanc de poulet
Sauce forestière



Pommes pin



Saint nectaire AOP



Sapin de Noël
Friandise en chocolat
Clémentine



Vendredi 20 décembre

Céleri râpé sauce façon
rémoulade



Raviolis aux légumes
et sauce tomate

Emmental BIO râpé



Flan nappé caramel

Ce midi, on fête

Noël

Pâté en croûte, cornichons et salade

**Blanc de poulet
Sauce forestière**

Pommes pin

Saint nectaire AOP

**Sapin de Noël
Friandise en chocolat
Clémentine**

