

Menus du 20 au 24 mai

Légende :

Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
	<p>Bacon Betteraves BIO</p>   <p>Rôti de porc LR au jus</p>   <p>Légumes couscous Pommes de terre vapeur</p>  <p>Bûchette lait mélange Yaourt aromatisé</p> <p>Flan nappé caramel Fruit de saison</p>		<p>Salade verte et croûtons Taboulé (semoule BIO)</p>   <p>Oeuf dur façon Florentine</p>  <p>Pépinettes Epinards béchamel</p>   <p>Yaourt sucré Petit moulé</p> <p>Gaufre de Liège Fruit de saison</p>	<p>Jambon blanc et beurre Chou fleur cocktail</p>  <p>Poisson blanc meunière</p>  <p>Haricots verts Coquillettes BIO</p>   <p>Emmental BIO râpé Suisse fruité</p>  <p>Fruit de saison Crème au chocolat</p>

Menus du 27 au 31 mai

Légende :

Lundi 27 mai

Salade pommes de terre
MacédoineSauté de porc
Sauce ketchup cuisinéeSemoule BIO
Brocolis BIO vapeurSaint Nectaire AOP
Suisse sucréFruit de saison
Crêpe sucrée

Mardi 28 mai

Crêpe aux champignons
ConcombreBoulettes à l'agneau
Façon tajinePerles de blé
Carottes persilléesSuisse fruité
Fromage à tartinerBeignet à la framboise
Fruit de saison

Mercredi 29 mai

Jeudi 30 mai

Chorizo
Haricots verts à l'échaloteMarmite de colin
du chefPetits pois BIO
Riz BIO pilafFromage blanc sucré
Pont l'Evêque Fruit de saison
Crème vanille

Vendredi 31 mai

Cap sur l'Espagne !
Tomates en salade
Feuilleté au fromageHaricots plats
Tortilla de pommes
de terreFromage à tartiner
Yaourt aromatiséFlan à la vanille
Fruit de saison



Ce midi, on vous emmène en



Espagne



LE VENDREDI

31/05



DANS VOTRE
RESTAURANT API

Menus du 3 au 7 juin

Légende :CUISINES
PAR NOS
CHEFSPRODUIT
LABELLISÉPRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
Salade et croûtons Salade de perles de pâtes 	Melon Concombre à l'aneth  	 Le soleil brille! Cervelas Pastèque Salade piémontaise à la mayonnaise  Verre de lait Suisse fruité Fruit de saison Cake aux pêches 	Nems de légumes Carottes râpées 	
Beignet de calamars à la romaine	Lentilles à l'indienne du chef 		Bolognaise de boeuf sauce tomate 	
Pommes de terre vapeur Courgettes BIO à l'ail  	Haricots beurre Semoule BIO  		Chou fleur Coquillettes BIO  	
Fromage blanc sucré Camembert	Suisse sucré Cantal AOP 		Bûchette lait mélange Yaourt sucré	
Liégeois au chocolat Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois à la vanille		Mousse au chocolat Fruit de saison	

Menus du 10 au 14 juin

Légende :

Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
Crêpe au fromage Macédoine 	Rosette et beurre Melon		Jambon blanc cotnichons Tomates et vinaigrette 	Samoussa de légumes Salade verte et croûtons 
Rôti de porc LR à la moutarde à l'ancienne  	Boulettes au veau sauce barbecue 		Filet de colin lieu aux herbes aromatiques  	Lasagne de légumes à la provençale 
Brocolis à l'ail Blé BIO pilař  	Polenta Petits pois BIO  		Carottes au jus Pommes de terre vapeur  	
Fromage frais à tartiner Fromage blanc sucré	Suisse sucré Bleu d'Auvergne  		Coulommiers Suisse fruité	Yaourt aromatisé Gouda BIO 
Fruit de saison Flan vanille	Gaufre de Liège Fruit de saison		Fruit de saison Crêpe au chocolat	Fruit de saison Mousse au chocolat