

Menus du 2 au 6 septembre

Légende :



Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
<p>Salade de pépinettes Melon</p> <p>Rôti de porc LR à l'ancienne </p> <p>Carottes persillées Polenta (semoule BIO) </p> <p>Tomme grise Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison Flan nappé caramel</p>	<p>Pâté de campagne LR Accras de morue</p> <p>Poisson meunière Citron </p> <p>Ratatouille Boulgour BIO </p> <p>Yaourt sucré Coulommiers</p> <p>Fruit de saison Gaufre liégeoise</p>		<p>Pastèque Rosette et beurre</p> <p>Boulettes au boeuf sauce tex mex </p> <p>Courgettes BIO à l'ail Pommes de terre </p> <p>Suisse fruité Fromage à tartiner</p> <p>Cake au chocolat Fruit de saison</p>	<p>Beignets de chou fleur Betteraves à la framboise </p> <p>Quenelle nature sauce aurore </p> <p>Riz BIO pilaf Haricots plats </p> <p>Cantal AOP Suisse sucré </p> <p>Fruit de saison Lait chocolaté</p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



Menus du 9 au 13 septembre

Légende :



Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
<p>Pastèque Carottes râpées au persil</p>  	<p>Oeuf dur et mayonnaise Taboulé à la menthe</p>  		<p>Salade et croûtons Pizza au fromage</p> 	<p>Crêpe au fromage Tomates à la ciboulette</p> 
<p>Sauté de porc sauce forestière</p>  	<p>Paupiette au veau sauce romarin</p> 		<p>Poisson frais du jour au four</p>  	<p>Gratin de coquillettes BIO piperade et mozzarella</p>  
<p>Blé BIO pilaf Haricots verts BIO à l'ail</p>  	<p>Pommes de terre vapeur Petits pois</p> 		<p>Brocolis BIO Riz BIO</p>  	
<p>Gouda BIO Yaourt sucré</p> 	<p>Camembert BIO Fromage blanc sucré</p> 		<p>Yaourt aromatisé Fromage à tartiner</p>	<p>Fromage blanc sucré Bûchette mi-chèvre</p>
<p>Fruit de saison Liégeois vanille</p>	<p>Mousse au chocolat Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison Beignet framboise</p>	<p>Compote pomme BIO Fruit de saison</p> 

Menus du 16 au 20 septembre

Légende :



Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
<p>Chorizo et beurre Macédoine de légumes</p>  <p>Tomates au four Gratin de pommes de terre au jambon LR</p>   <p>Suisse sucré Pont l'Evêque AOP</p>  <p>Crêpe au chocolat Fruit de saison</p>	<p>Melon Salade de lentilles</p>  <p>Omelette BIO Sauce paprika</p>   <p>Haricots beurre Gnocchis</p>  <p>Chanteneige Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison  Donuts</p>		<p>Melon jaune Beignet de calamars</p> <p>Poisson frais du jour Sauce à l'aneth</p>   <p>Epinards BIO Blé BIO pilaf</p>   <p>Yaourt aromatisé Carré Liqueil</p> <p>Fruit de saison Gâteau à la vanille </p>	<p>PASTA PARTY !</p> <p>Pastèque Salade verte croûtons</p>   <p>Égrené de boeuf Sauce bolognaise</p>  <p>Champignons à la crème Coccollette BIO</p>   <p>Emmental râpé BIO  Fromage blanc sucré</p> <p>Crème caramel Compote pomme BIO </p>

The logo for 'api' is a square with a wavy line above the lowercase letters 'api'.

bonheur
culinaire

Ce midi on se fait une

Pasta party

Le vendredi 20 septembre
dans votre restaurant api !



Menus du 23 au 27 septembre

Légende :



Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
<p>Bacon et cornichons Betteraves à la framboise</p>  	<p>Surimi et mayonnaise Carottes aux agrumes</p>  		<p>Salade verte et croûtons Salade de riz BIO</p>  	<p>Friand fromage Endives et croûtons</p>
<p>Blanc de poulet Au jus</p>  	<p>Paupiette au veau Sauce aux olives</p> 		<p>Beignet de calamars à la romaine et citron</p> 	<p>Pastasotto aux courgettes BIO, ail et fines herbes</p>  
<p>Brunoise légumes Boullgour BIO</p>  	<p>Rosti de pommes de terre Blettes béchamel</p> 		<p>Chou fleur BIO Purée de patate douce</p> 	
<p>Saint Nectaire AOP Suisse sucré</p>  	<p>Rouy Fromage blanc sucré</p>		<p>Suisse sucré Petit moulé</p>	<p>Fromage blanc et coulis P'tit Louis</p>
<p>Eclair chocolat Fruit de saison</p> 	<p>Fruit de saison Flan vanille</p>		<p>Crème chocolat Fruit de saison</p> 	<p>Compote de pomme BIO Fruit de saison</p>