

Menus du 23 au 27 février

Légende :



Lundi 23 février

Salami et cornichon
Surimi et mayonnaise

Rôti de dinde
Sauce au jus



Haricots blancs
à la tomate
Chou-fleur CE2 vapeur



Bleu d'Auvergne
Suisse fruité



Abricot au sirop
Fruit de saison



Mardi 24 février

CARNAVAL

Salade verte, croûtons
à la menthe
Salade de pépinettes
à la menthe



Pavé de merlu MSC
Sauce aux aromates



Polenta
Petits pois BIO



Chanteneige
Yaourt sucré

Fruit de saison
Beignet chocolat



Mercredi 25 février

Jeudi 26 février

Mortadelle et cornichon
Carottes râpées
à la ciboulette



Allumettes de porc
Sauce façon carbonara



Macarons BIO
Epinard béchamel



Rouy
Verre de lait

Fruit de saison
Gâteau aux amandes
du chef



Vendredi 27 février

Beignet de brocolis
Betteraves BIO
à la framboise



Hachis parmentier
à l'égréné végétal BIO
et régional
Ratatouille



Saint Nectaire AOP
Suisse sucré



Fruit de saison
Gâteau Basque

Le mardi 24 février

Le carnaval

Salade de pépinettes
à la menthe

Pavé de merlu MSC
Sauce aux aromates

Polenta
Petits pois BIO

Yaourt sucré
Chanteneige

Fruit de saison
Beignet chocolat

Menus du 2 au 6 mars

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 2 mars

Chorizo et beurre
Salade de pommes
de terre à l'estragon



Sauté de porc
Sauce méditerranéenne



Boulgour BIO
Haricots beurre persillés



Tomme grise
Fromage blanc sucré

Riz au lait
Fruit de saison

Mardi 3 mars

Avocat et mayonnaise
Taboulé (semoule BIO)
au persil



Poisson blanc meunière
MSC
Citron



Perles de blé
Purée de potiron
et potimarron



Camembert
Suisse sucré

Pomme au four
caramélisée
Fruit de saison

Mercredi 4 mars

Jeudi 5 mars

NOUVEL AN CHINOIS

Nems de volaille
Chou chinois au sésame



Riz cantonnais
(petits pois, champignons,
omelette BIO)



Carré de Liqueil
Yaourt aromatisé

Fruit de saison
Gâteau façon Kasutera
du chef



Vendredi 6 mars

Beignet de calamars
Céleri râpé
façon rémoulade



Lasagnes de légumes à l'
égrené végétal BIO et
régional



Cantal AOP
Yaourt sucré



Crème dessert chocolat
Fruit de saison



cuisine
à thème

Ce midi API fête le

NOUVEL AN CHINOIS

Le jeudi 5 mars
dans votre restaurant api !



Nems de volaille
Chou chinois au sésame



Riz cantonnais
(petits pois, champignons, omelette BIO)

Carré de Liqueil
Yaourt aromatisé

Fruit de saison
Gâteau façon Kasutera
du chef



Menus du 9 au 13 mars

Légende :



Lundi 9 mars

Pâté de campagne
et cornichon

Salade de blé BIO
au basilic



Rôti de dinde
Sauce aux olives



Purée de patate douce
Brocolis BIO



Fromage de chèvre frais
Suisse sucré



Crème praliné
Fruit de saison

Mardi 10 mars

Crêpe au fromage
Endives et vinaigrette



Chili sin carne
à l'égréné végétal BIO
et régional



Semoule BIO
Duo de carottes



Gouda BIO
Fromage blanc sucré



Tarte aux pommes
Fruit de saison

Mercredi 11 mars

Jeudi 12 mars

Vendredi 13 mars



Le potage de Panoramix
Le déjeuner de Jules César



Le ragoût d'Obélix
(Saucisse, pommes de terre
et oignons)



Le pavé de Lutèce
La crème des Bretons

La cueillette de Falbala
Le pudding d'Alexandrie



Friand viande
Salade de coquillettes
BIO à l'aneth



Poisson frais du moment
MSC

Sauce coco et curry



Riz BIO pilaf
Courgettes à l'ail



Saint Paulin
Yaourt aromatisé

Flan vanille
Fruit de saison

LES ÉLÈVES DE L'ÉTABLISSEMENT JEANNE D'ARC CHEZ LES GAULOIS

Le potage de Panoramix

(Velouté de butternut)

Le déjeuner de Jules César

(Salade, croûtons et sauce Caesar)

Le ragoût d'Obélix
(Saucisses grillées, pommes de terre et oignons)



La cueillette de Falbala

(Fruit de saison)

Le pudding d'Alexandrie

(Pudding aux pépites de chocolat)

Le pavé de Lutèce
(Fromage à tartiner)

La crème des Bretons
(Crème anglaise)

***Par Bélénos ! Un Gaulois digne de ce nom ne laisse pas une miette aux Romains !**

Menus du 16 au 20 mars

Légende :



Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Bacon et beurre Lentilles BIO à l'échalote   Sauté de dinde Sauce raz el hanout  Pépinettes Carottes vapeur   Maasdam BIO  Suisse sucré Flan nappé caramel Fruit de saison	Beignet de chou-fleur Betteraves BIO à la framboise   Omelette BIO nature Sauce basquaise   Pommes de terre rissolées Salsifis béchamel  Saint Nectaire AOP   Yaourt sucré Fruit de saison Mousse au chocolat		Salade iceberg et vinaigrette Pizza au fromage du chef  Poisson blanc meunière MSC  Cltron Boulgour BIO Haricots verts BIO à l'ail   Cotentin Yaourt aromatisé Tarte croissillon abricot Fruit de saison	Accra de morue Chou blanc et rouge rapés façon Saint Hubert   Jambon blanc LR  Coquillettes BIO Piperade   Emmental BIO râpé  Fromage blanc sucré Fruit de saison Compote pomme banane BIO du chef  

Menus du 23 au 27 mars

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Saucisson à l'ail Salade de perles à la menthe Escalope de porc Sauce crème Flageolets Brocolis BIO Fromage frais à tartiner Suisse fruité Semoule au lait Fruit de saison	Nems de volaille Macédoine de légumes au fromage blanc et ciboulette Boulettes au boeuf Sauce au jus Purée de pommes de terre régionales et courgettes Brie Yaourt aromatisé Poire au sirop Fruit de saison		Surimi et mayonnaise Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) à l'huile d'olive Poisson au four MSC Sauce tomate et basilic Penne BIO Epinards béchamel Buchette lait mélange Fromage blanc sucré Fruit de saison Cake au citron du chef	Avocat et mayonnaise Salade verte régionale, croûtons, au vinaigre de xérès Paëlla (Riz BIO et légumes) Cantal AOP Suisse sucré Fruit de saison Pomme au four caramélisée

Menus du 30 mars au 3 avril

Légende :



Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1er avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Rosette et beurre Salade de pépinettes à l'échalotte 	Crêpe aux champignons Betteraves BIO à la framboise 		Tarte au fromage Pâté en croûte et cornichon 	<i>Le festin de maître lapin !</i> Oeuf dur et mayonnaise Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf)
Rôti de porc LR Sauce forestière 	Jambalaya de légumes à l'égréné végétal BIO et régional 		Paupiette au veau Sauce rougail 	Poisson frais du moment MSC Sauce aux asperges
Blé BIO tomate Chou-fleur CE2 persillé 	Gnocchis sarde Panais 		Torsades Haricots verts BIO à l'ail 	Riz BIO pilaf Blettes béchamel
Coulommiers Yaourt sucré 	Fromage de chèvre frais Fromage blanc sucré 		Fromage frais à tartiner Yaourt aromatisé 	Tomme grise Crème anglaise et vermicelles de couleurs
Crème vanille Fruit de saison 	Ananas au sirop Fruit de saison 		Tarte aux pommes Fruit de saison 	Fruit de saison Cake au chocolat du chef



Le festin de maître lapin !



Oeuf dur et mayonnaise
Salade mimosa
(perles de pâtes, carottes, oeuf)

Poisson frais du moment MSC
Sauce aux asperges

Riz BIO pilaf
Blettes béchamel

Tomme grise
Crème anglaise
et vermicelles de couleurs

Fruit de saison
Cake au chocolat du chef



Le vendredi



03/04



DANS TON
RESTAURANT API

