

Menus du 31 août au 4 septembre

Légende :



Lundi 31 août	Mardi 1er septembre	Mercredi 2 septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Salade verte, croûtons et vinaigrette Salade de perles à l'estragon  Omelette nature Sauce tomate  Purée de patate douce Petits pois CE2   Mimolette Yaourt sucré Crème vanille Fruit de saison	C'est la rentrée Pastèque Salami et cornichons Boulettes au bœuf Sauce barbecue  Pommes de terre cubes rissolées Salsifis béchamel  Saint Nectaire AOP   Yaourt sucré Mousse au chocolat Fruit de saison 		Feuilleté hot dog Dips de légumes au fromage blanc et ciboulette  Jambon blanc Mini penne Haricots plats à l'huile d'olive  Emmental BIO râpé  Fromage blanc sucré Fruit de saison Cake du chef  à la framboise	Melon Crêpe au fromage Poisson de la criée du jour MSC Sauce au thym   Riz BIO jaune  Carottes à l'étuvée  Tomme blanche Fromage blanc aux fruits Fruit de saison Donuts

Aujourd'hui, c'est
la rentrée !



Mardi
1er septembre



Pastèque
Salami et cornichons

Boulettes au boeuf
Sauce barbecue

Pommes de terre cubes rissolées
Salsifis béchamel

Saint Nectaire AOP
Yaourt sucré

Mousse au chocolat
Fruit de saison



Menus du 7 au 11 septembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 7 septembre

Pâté en croûte
Salade de pépinettes
à l'huile d'olive



Rôti de dinde
Sauce au curry doux



Flageolets
Haricots beurre
à l'échalote



Bûchette de chèvre 
Yaourt sucré

Abricot au sirop
Fruit de saison

Mardi 8 septembre

Friand viande
Betteraves BIO
à la framboise



Saucisse de porc CE2
Sauce brune



Purée de pommes de terre
et céleri



Saint Paulin
Fromage blanc aux fruits

Crème chocolat
Fruit de saison

Mercredi 9 septembre

Salade et vinaigrette
Tarte du chef à la tomate
et moutarde



Poisson blanc meunière
MSC



Boulgour BIO
Brocolis béchamel



Fromage frais à tartiner
Suisse sucré

Gâteau Basque
Fruit de saison

Vendredi 11 septembre

Pasta party !

Melon jaune
Concombre au fromage ail
et fines herbes



Bolognaise de lentilles BIO



Torsades

Champignons poêlés



Bleu d'Auvergne
Yaourt aromatisé régional



Compote pommes BIO
vanille du chef 
Fruit de saison 



Ce midi on se fait une

Pasta party

Le vendredi 11 septembre
dans votre restaurant api !



Melon jaune
Concombre au fromage ail et fines
herbes

Bolognaise de lentilles BIO

Torsades
Champignons poêlés

Bleu d'Auvergne
Yaourt aromatisé régional

Compote pommes BIO vanille du chef
Fruit de saison

Menus du 14 au 18 septembre

Légende :



Lundi 14 septembre

Pastèque
Taboulé (semoule BIO)



Pavé de merlu MSC
Sauce au cerfeuil



Gnocchis sarde
Courgettes à l'ail



Fromage frais à tartiner
Fromage blanc sucré

Pêche au sirop
Crème caramel

Mardi 15 septembre

Accras de morue
Macédoine de légumes
façon cocktail



Paupiette au veau
Sauce aux olives



Blé BIO pilaf
Piperade



Tomme grise
Yaourt aux fruits

Gaufre liégeoise
Fruit de saison

Mercredi 16 septembre

Jeudi 17 septembre

COMME UN DIMANCHE !

Pâté de campagne
et cornichons
Salade verte à la moutarde
à l'ancienne



Émincé de cuisse de poulet
rôti aux herbes de Provence



Gratin dauphinois
Haricots verts ail et persil



Coulommiers
Suisse sucré

Gâteau invisible aux
pommes du chef
Fruit de saison



Vendredi 18 septembre

Avocat et mayonnaise
Melon jaune



Pastachiches HVE
Sauce arrabiata
Épinards béchamel



Cantal AOP
Yaourt sucré



Liégeois vanille
Fruit de saison

Ce midi, c'est : **COMME UN DIMANCHE**



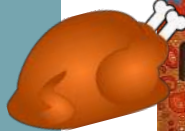
Pâté de campagne
et cornichons
Salade verte à la moutarde à l'ancienne

Émincé de cuisse de poulet rôti aux
herbes de Provence

Gratin dauphinois
Haricots verts ail et persil

Coulommiers
Suisse sucré

Gâteau invisible aux pommes du chef
Fruit de saison



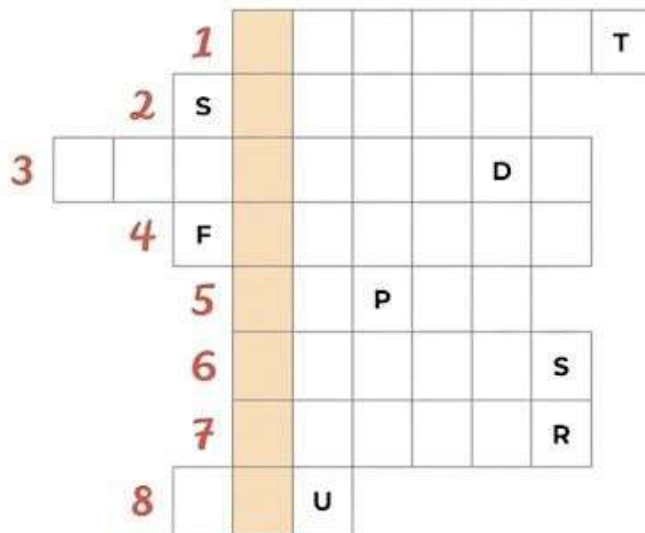
LE JEUDI
17/09

Comme un DIMANCHE

Le jeu

Retrouve tous les mots cachés dans la grille pour découvrir le MOT MYSTÈRE !

Devine et écris les mots qui correspondent à chaque définition. Pour t'aider, certaines lettres ont déjà été placées. Regarde ensuite la colonne colorée verticalement : si tous les mots sont bons, un dernier mot secret apparaîtra. **A toi de jouer !**



1. Tarte, gâteau ou glace, c'est souvent le moment le plus attendu du repas !
2. Petit dodo que l'on fait parfois dans le canapé après le repas
4. Marche pour se dégourdir les jambes et faciliter le partage de ta maison, tes vacances ou tes repas du dimanche
6. Tissu que l'on étale sur la table pour la rendre jolie avant de poser les assiettes et les couverts
7. Elle est souvent bonne et joyeuse quand on retrouve ceux qu'on aime !
8. Activité "de société" comme le Scrabble ou Le Lynx que l'on fait pour s'amuser ensemble

CORRECTION DU JEU

			1	D	E	S	S	E	R	T	
		2	S	I	E	S	T	E			
3	P	R	O	M	E	N	A	D	E		
		4	F	A	M	I	L	L	E		
		5	N	A	P	P	E				
		6	C	A	R	T	E	S			
		7	H	U	M	E	U	R			
		8	J	E	U						

Menus du 21 au 25 septembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Salade, croûtons et vinaigrette Salade de blé BIO à l'ail   Emincé de pintade Sauce aux champignons   Polenta Petits pois CE2 au romarin   Cotentin Suisse fruité Fruit de saison Liégeois vanille	Surimi et mayonnaise Brocolis façon Saint Hubert  Jambon blanc Purée de pommes de terre et butternut  Saint Nectaire AOP   Lait fraise Flan nappé caramel Fruit de saison		Mortadelle Pizza au fromage  Poisson blanc meunière MSC  Boulgour BIO Haricots beurre persillés   Rouy Yaourt BIO sucré  Eclair chocolat Fruit de saison	Feuilleté au chèvre Carottes râpées aux agrumes  Lasagnes de légumes à la provençale  Bûchette lait mélange Fromage blanc aux fruits Crêpe sucrée Fruit de saison

Menus du 28 septembre au 2 octobre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 28 septembre

Chorizo et beurre
Betteraves BIO
à la framboise



Rôti de porc LR
Sauce ketchup cuisinée



Pommes de terre noisette
Jardinière de légumes

Edam BIO
Fromage blanc sucré



Cocktail de fruits
Fruit de saison

Mardi 29 septembre

Beignet de chou fleur
Salade de boulgour
à l'échalote



Omelette nature

Gnocchis sarde
Courgettes béchamel



Fromage de chèvre frais
Lait chocolaté



Fruit de saison
Crème vanille

Mercredi 30 septembre

Nems de volaille
Salade de fusillis BIO
au balsamique



Filet de hoki MSC
Sauce provençale



Haricots blancs à la tomate
Carottes CE2 au thym



Tomme noire IGP
Suisse sucré



Beignet framboise
Fruit de saison

Jeudi 1er octobre

Endives, croûtons
et vinaigrette
Concombre au fromage
blanc et ciboulette



Riz BIO
et allumettes de dinde
à la reine
Panais



Bûche du Pilat
Verre de lait

Fruit de saison
Cake du chef
poire chocolat



Vendredi 2 octobre

Menus du 5 octobre au 9 octobre

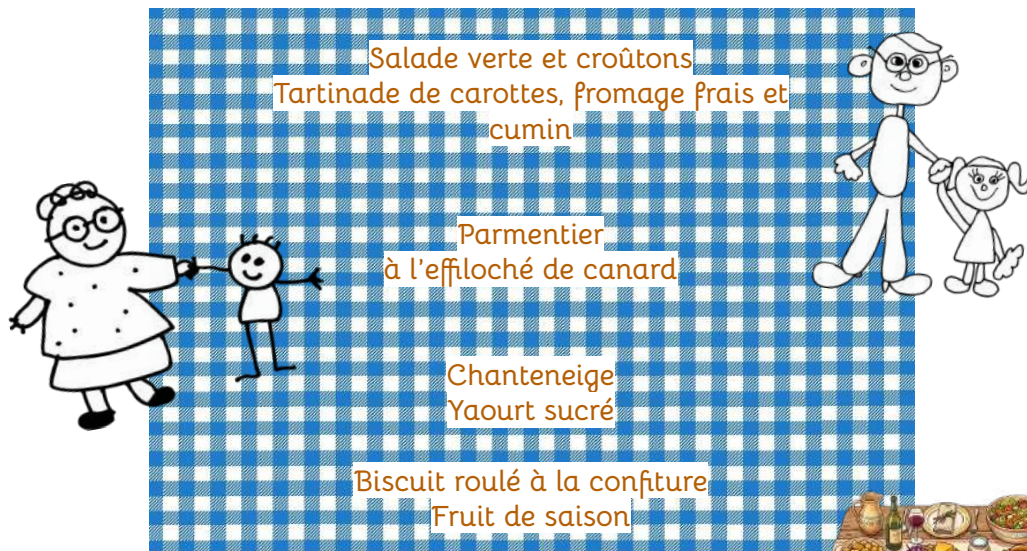
Légende :



Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Tarte au fromage Chou fleur CE2 façon cocktail  Couscous aux légumes (semoule BIO, pois chiches, et légumes)  Emmental Fromage blanc sucré Fruit de saison Liégeois chocolat	Beignet de calamars Salade de perles à la coriandre  Morceaux de colin MSC au four  Pépinettes Haricots verts BIO à l'ail  Pont l'Evêque AOP Suisse fruité  Tarte aux pommes Normande Fruit de saison		TOUS ENSEMBLE À TABLE Salade verte et croûtons Tartinade de carottes, fromage frais et cumin  Parmentier à l'effiloché de canard Chanteneige Yaourt sucré Biscuit roulé à la confiture Fruit de saison 	Rillettes de porc Céleri râpé façon rémoulade  Sauté de dinde Sauce façon blanquette  Blé BIO pilaf Blettes à la tomate  Camembert Lait fraise Poire au sirop Fruit de saison

Jeudi 8 octobre

On se retrouve
TOUS ENSEMBLE À TABLE !

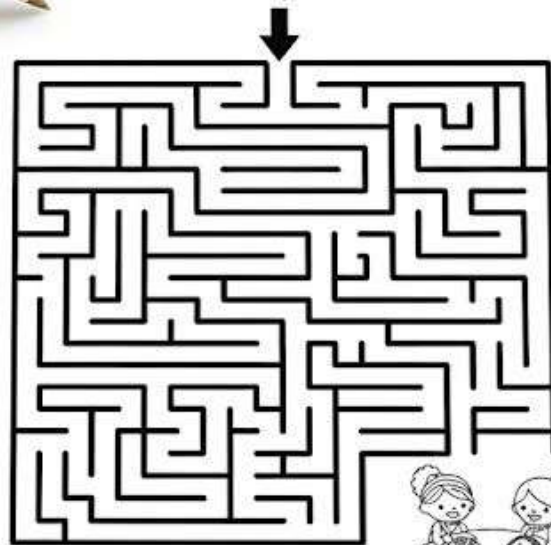


TOUS ENSEMBLE À TABLE !

Le jeu

api

Retrouve ton chemin à travers ce labyrinthe
et rejoins tes amis à table pour déjeuner tous ensemble !
A toi de jouer !



Menus du 12 octobre au 16 octobre

Légende :



Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Rosette et cornichon Salade de pommes de terre aux oignons rouges   Sauté de porc Sauce colombo   Boulgour BIO Brocolis   Fromage frais à tartiner Fromage blanc sucré Crème praliné Fruit de saison 	FAJITAS PARTY ! Avocat et mayonnaise Salade iceberg façon Caesar  Garniture fajitas (égrainé de pois BIO, maïs et sauce tomate épicée)   Wrap galette  Saint Nectaire AOP   Lait chocolaté Fruit de saison Mousse au chocolat		 <i>Aux couleurs de l'automne</i> Endives et vinaigrette Velouté de butternut  Boulettes au boeuf Sauce aux champignons  Coquillettes BIO Duo de carottes   Mimolette Fromage blanc aux fruits  Eclair vanille Fruit de saison 	Friand au fromage Macédoine de légumes à la bulgare  Marmite de la mer  Riz BIO créole Haricots plats aux oignons   Carré de l'Est Yaourt aromatisé régional  Fruit de saison Gâteau au yaourt du chef 



Ce midi, on mange :

Fajitas !

api

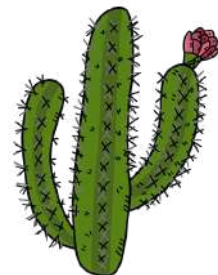


**Avocat et mayonnaise
Salade Iceberg
façon Caesar**

**Garniture fajitas
(égrainé de pois BIO, maïs
et sauce tomate épicée)
Wrap galette**

**Saint Nectaire AOP
Lait chocolat é**

**Fruit de saison
Mousse au chocolat**



LE MARDI

13/10



DANS TON
RESTAURANT API

Ce midi, on mange : Aux couleurs de l'automne



Endives et vinaigrette
Velouté de butternut

Boulettes au boeuf
Sauce aux champignons

Coquillettes BIO
Duo de carottes

Mimolette
Fromage blanc aux fruits

Eclair vanille
Fruit de saison

