

Menus du 2 au 6 novembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 2 novembre

Pâté en croûte
Macédoine de légumes
façon Saint Hubert



Émincé de cuisse
de poulet
Sauce barbecue



Semoule BIO
Ratatouille



Brie
Suisse fruité

Crème dessert chocolat
Fruit de saison

Mardi 3 novembre

Oeuf dur et mayonnaise
Salade de pépinettes
à la menthe



Nuggets de poisson



Purée de patate douce
Carottes Vichy



Saint Paulin
Fromage blanc sucré

Gâteau Basque
Fruit de saison

Mercredi 4 novembre

Jeudi 5 novembre

Salade mêlée au miel
et balsamique
Potage de potimarron



Fusilli BIO
aux lentilles BIO
et épices



Saint Nectaire AOP
Lait fraise

Fruit de saison
Compote pomme BIO
et marrons



Vendredi 6 novembre

Beignet de chou fleur
Cake olive et emmental



Jambon blanc LR



Gnocchis sarde
Haricots verts BIO tomatés



Edam BIO
Yaourt aromatisé

Fruit de saison
Liégeois vanille



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



VIENS LIRE TA BD



Menus du 9 au 13 novembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 9 novembre

Rosette et cornichon
Taboulé (semoule BIO)



Cordon bleu de dinde FR

Perles de blé
Chou fleur CE2



Fromage de chèvre à tartiner
Lait chocolaté

Fruit de saison
Compote pomme

Mardi 10 novembre

Utilisation du stock tampon

(*Communication par mail établie au préalable. Pensez à vérifier vos quantités du stock et à recommander si nécessaire. Livraison uniquement de laitages.)

Mercredi 11 novembre

Enjoy your meal
Bon appétit
Buon appetito
Mahlzeit



Jeudi 12 novembre

Potage de panais
Tarte au fromage



Dos de colin MSC au four



Riz BIO pilaf jaune
Petits pois CE2 au jus



Bleu d'Auvergne
Suisse sucré

Cake fondant au chocolat
Fruit de saison

Vendredi 13 novembre

Pasta party !

Accra de morue
Salade coleslaw rouge
aux pommes



Allumettes de porc
façon carbonara



Torsades
Brunoise de navets



Emmental BIO râpé
Yaourt aromatisé

Entremet praliné
Fruit de saison



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

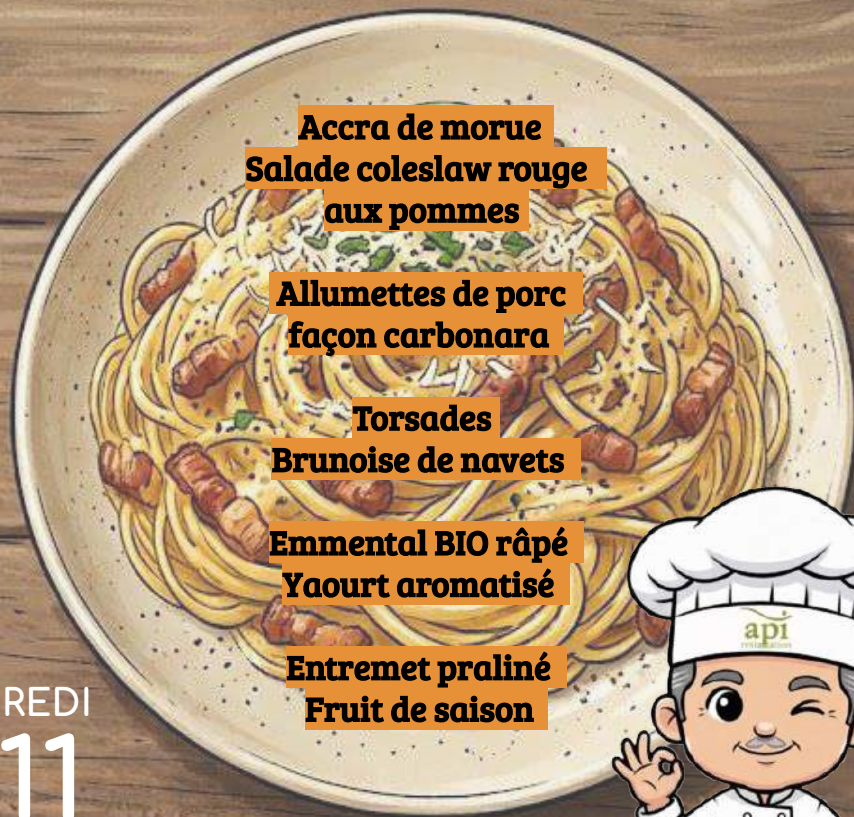
VIENS LIRE TA BD



Ce midi, c'est :

Pasta

Party



Accra de morue
Salade coleslaw rouge
aux pommes

Allumettes de porc
façon carbonara

Torsades
Brunoise de navets

Emmental BIO râpé
Yaourt aromatisé

Entremet praliné
Fruit de saison



LE VENDREDI
13/11

Menus du 16 au 20 novembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 16 novembre

Friand viande
Macédoine de légumes
façon cocktail



Sauté de porc
Sauce rougail



Blé BIO pilaf
Blettes à la tomate



Coulommiers
Fromage blanc sucré

Salade de fruits au sirop
Fruit de saison

Mardi 17 novembre

Oeuf dur et mayonnaise
Crêpe au fromage

Boulettes au boeuf
Sauce au jus



Purée de pommes de terre
et brocolis



Fromage frais à tartiner
Suisse sucré

Pomme au four
caramélisée
Compote pommes BIO
vanille du chef



Mercredi 18 novembre

Jeudi 19 novembre

Samoussa de légumes
Salade de coquillettes BIO
au basilic



Omelette aux fines herbes

Boulgour BIO
Haricots beurre à l'échalote



Gouda
Verre de lait

Fruit de saison
Cake du chef aux pêches



Vendredi 20 novembre

Mortadelle
Carottes râpées au citron



Pavé de merlu MSC
Sauce au curcuma



Riz BIO créole
Fondue de poireaux



Cantal AOP
Suisse fruité

Fruit de saison
Mousse au chocolat



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

VIENS LIRE TA BD

Menus du 23 au 27 novembre

Légende :



Lundi 23 novembre

Rillettes de porc
Salade de perles à l'ail



Sauté de dinde
Sauce au thym



Semoule BIO
Courgettes sautées
à la tomate



Saint Nectaire AOP
Yaourt aromatisé

Tarte aux pommes
Normande
Fruit de saison

Mardi 24 novembre

Nems de volaille
Betteraves BIO
à la framboise



Tortillas de pommes de
terre à la piperade



Tomme grise
Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison
Crêpe sucrée

Mercredi 25 novembre



Jeudi 26 novembre



Bar à soupe



Salade mêlée et vinaigrette
Velouté de potimarron
aux 4 épices, croûtons et lait



Jambon blanc

Coquillettes BIO
Haricots plats à l'huile d'olive



Emmental BIO râpé
Suisse fruitée

Fruit de saison
Crème vanille

Vendredi 27 novembre

Avocat et mayonnaise
Endives façon Caesar



Beignet de calamars
à la romaine

Pépinettes
Carottes au curcuma



Mimolette
Yaourt sucré

Fruit de saison
Cake poire chocolat
du chef



Aujourd'hui, chez Api : **c'est bar à soupe !**



**Salade mêlée et vinaigrette
Velouté de potimarron
aux 4 épices, croûtons
et lait**

Jambon blanc

**Coquillettes BIO
Haricots plats
à l'huile d'olive**

**Suisse fruité
Emmental BIO râpé**

**Crème vanille
Fruit de saison**



Jeudi
26 novembre

