

Menus du 06 janvier au 07 mars 2025

api

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé



JANVIER

FÉVRIER - MARS

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 06/01 AU 10/01	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE SAUCISSE DE STRASBOURG CHOUROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE) BRIE EN POINTE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉES TORTELLONI BIO POMODORE MOZZARELLA SAUCE TOMATE EMMENTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY PETITS POIS AU JUS VERRE DE LAIT BIO (à portionner) GALETTE DES ROIS (à portionner)	OEUF DUR MAYONNAISE GRATIN AUX ALLUMETTES DE DINDE FAÇON TARTIFLETTE PONT L'EVÊQUE (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE
DU 13/01 AU 17/01	CÉLERI HVE RÂPÉ (régional) VINAIGRETTE FACON COCKTAIL LASAGNES AUX LÉGUMES COULOUMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN POMMES SAUTÉES CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMME HVE	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) CARBONADE DE BOEUF (OF) CAROTTES VICHY TOMME NOIRE IGP (à portionner) FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC (OF) A L'ANCIENNE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE PETIT SUISSE SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES CANNELLE DU CHEF (à portionner)
DU 20/01 AU 24/01	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio) FILET DE POISSON PANÉ CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) LENTILLONS BIO MAASDAM BIO (à portionner) FLAN VANILLE	ON PASSE A L'ORANGE ! VELOUTÉ DE CAROTTES (à portionner) GRATIN DE COQUILLETES BIO AUX DÉS DE VOLAILLE AU POTIRON ET AU CHEDDAR MIMOLETTE (à portionner) ORANGE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE QUENELLE NATURE SAUCE AUREORE PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) BEIGNET AUX POMMES
DU 27/01 AU 31/01	VELOUTÉ DE POTIMARRON (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BÉCHAMEL GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE	COLESLAW VINAIGRETTE (carottes et choux locaux) GRATIN DE GNOCCHIS A LA PROVENCALE COULOUMIERS FROMAGE BLANC SUCRÉ	RADIS ÉMINCÉ VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET (régional) FACON COLOMBO HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE EMMENTAL BIO (à portionner) CRÊPE DE LA CHANDALEUR
DU 03/02 AU 07/02	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE BUTTERNUT EDAM BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RAPÉ YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE BARBECUE CAROTTES PERSILLÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) COMPOTE POMME HVE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE PAIN PITA, LAMELLES KEBAB ET SAUCE PITA POTATOES SAMOS MILK-SHAKE BANANE BIO CHOCOLAT (à portionner)
VACANCES D'HIVER				
DU 24/02 AU 28/02	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET CORNICHONS POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES COULOUMIERS FRUIT DE SAISON	OEUF DUR ET MAYONNAISE JAMBON BLANC POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET MAYONNAISE SAINT NECTAIRE (à portionner) YAOURT SUCRÉ BIO	CÉLERI HVE RÂPÉ (local) VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY BROCOLIS À LA BÉCHAMEL SUISSE SUCRÉ ECLAIR VANILLE	POTAGE DE BUTTERNUT (à portionner) TORTELLONI BIO POMODORE MOZZARELLA SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO (à portionner) COMPOTE POMME PASSION
DU 03/03 AU 07/03	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRÈME SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE PURÉE DE POTIMARRON MIMOLETTE (à portionner) BEIGNET AU CHOCOLAT-NOISSETTE	BETTERAVES BIO ROUGE VINAIGRETTE QUENELLES NATURES SAUCE NANTUA RIZ BIO JAUNE TOMME BLANCHE (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	TARTE AU FROMAGE DU CHEF (à portionner) SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE AIGRE DOUCE PETITS POIS AU JUS SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON

* Nos plats sont sans produits de contenant des substances ou d'origine pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne - ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS