

Menus du 19 au 23 janvier

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Rosette et beurre (Potage de potimarron) 	Haricots verts BIO à l'échalote 		Salade de coquillettes BIO au basilic 	Céleri râpé façon rémoulade
Rôti de dinde (Filet de colin MSC) Sauce forestière 	Pépinettes au chaource façon risotto 		Saucisse de Toulouse grillée (Saucisse végétale goût merquez) Sauce au jus 	Poisson frais MSC (Omelette BIO) Sauce provençale
Brocolis persillés 			Butternut poêlé 	Riz BIO jaune
Saint Nectaire AOP 	Yaourt aromatisé		Cotentin	Suisse sucré
Fruit de saison	Crêpe au chocolat		Fruit de saison	Clafoutis pomme et poire

Menus du 26 au 30 janvier

Légende :



Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Crêpe au fromage	Salade de perles à la coriandre 		Cake olive emmental du chef 	Pasta party ! Salade verte, croûtons, à la ciboulette
Sauté de porc LR (Filet de cabillaud MSC) Sauce tex mex 	Beignet de calamars (Bâtonnet de mozzarella) Citron		Curry doux de légumes et pois chiches 	Bolognaise de boeuf BIO (Égrené de pois BIO)
Chou fleur 	Epinards BIO béchamel 		Boullgour BIO 	Fusilli BIO
Fromage blanc sucré	Gouda BIO 		Yaourt aromatisé régional 	Emmental BIO râpé
Fruit de saison	Crème dessert vanille		Fruit de saison	Roulé à la crème pâtissière du chef



Ce midi on se fait une

Pasta party

Le vendredi 30 janvier
dans votre restaurant api !



Salade verte, croûtons,
à la ciboulette

Bolognaise de boeuf BIO
(Égrené de pois BIO)

Fusilli BIO

Emmental BIO râpé

Roulé à la crème pâtissière du chef

Menus du 2 au 6 février

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 2 février

Salade de pépinettes
aux aromates



Sauté de dinde
(Filet de saumon MSC)
Sauce crème



Haricots verts BIO à l'ail



Mimolette

Flan nappé caramel

Mardi 3 février

La fête des crêpes !

Velouté de butternut



Saucisse de porc CE2

(Roulé végétale)
et galette de blé noir

Pommes de terre cubes
rissolées

Emmental râpé BIO



Crêpe au chocolat



Mercredi 4 février

Jeudi 5 février

Pizza au fromage



Pavé de merlu MSC

au four
(Pané fromager)



Petits pois BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Vendredi 6 février

Carottes râpées
vinaigrette au persil



Gratin Camarguais au riz
BIO et à l'égrainé végétal
régional



Cantal AOP



Compote fraîche pomme
BIO poire et vanille

