

Menus du 19 au 23 janvier

Légende :



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 remoulade 
Rôti de dinde (Filet de colin MSC) Sauce forestière 	Pépinettes au chaource façon risotto 		Saucisse de Toulouse grillée (Saucisse végétale goût merguez) Sauce au jus  Butternut poêlé 	Poisson frais MSC (Omelette BIO) Sauce provençale  
Brocolis persillés 			Cotentin	Riz BIO jaune  
Saint Nectaire AOP 	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Suisse sucré
Fruit de saison	Crêpe au chocolat			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 !
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	Salade verte, croûtons, à la ciboulette
Chou fleur	Epinards BIO béchamel		Boulghour BIO	Bolognaise de boeuf BIO (Égrené de pois BIO)
Fromage blanc sucré	Gouda BIO		Yaourt aromatisé régional	Fusilli BIO
Fruit de saison	Crème dessert vanille		Fruit de saison	Emmental BIO râpé
				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
BIO**

 **PRODUIT
RÉGIONAL**

 **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

