

Menus du 8 au 12 janvier

Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 8 janvier	Mardi 9 janvier	Mercredi 10 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier
<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Oeuf dur et mayonnaise</p> <p>Gratin de pommes de terre et brocolis du chef </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison </p>		<p><u>GALETTE DES ROIS !</u> Taboulé (semoule BIO) </p> <p>Boulettes au boeuf Sauce aux olives </p> <p>Haricots verts BIO à l'estragon </p> <p>Petit moulé </p> <p>Galette des rois</p>	<p>Macédoine au fromage blanc </p> <p>Médailлон de merlu Sauce basquaise </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Yaourt aromatisé régional </p> <p>Fruit de saison </p>

api

cuisine
à thème

Ce midi, on partage la

Galette des Rois

Le jeudi 11 janvier
dans votre restaurant api !



Crée ta couronne personnalisée

Découpe les 3 éléments du modèle, assemble-les en les collant
et décore la couronne



Menus du 15 au 19 janvier

Légende :



Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Mercredi 17 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
<p>Pâté en croûte</p> <p>Sauté de dinde Sauce colombo</p> <p>Semoule BIO doré</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange carottes et céleri vinaigrette cocktail</p> <p>Omelette nature Ketchup maison</p> <p>Potatoes</p> <p>Tomme grise</p> <p>Flan à la vanille</p>		<p>Salade de pommes de terre vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson Citron en morceaux</p> <p>Petits pois BIO au jus</p> <p>Pont de l'Evêque AOP</p> <p>Moelleux au pépites de chocolat</p>	<p><u>On prend un bol d'air à la MONTAGNE !!</u></p> <p>Salade verte vinaigrette au basilic</p> <p>Tartiflette aux dés de dinde</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>

On prend un bol d'air à la montagne !

Salade verte
vinaigrette au basilic

Tartiflette
aux dés de dinde

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Menus du 22 au 26 janvier

Légende :



Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Mercredi 24 janvier	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
<p>Salade de pépinettes BIO  </p> <p>Rôti de dinde aux champignons </p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Betteraves BIO à la framboise  </p> <p>Pané fromager</p> <p>Purée de patate douce </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crêpe au chocolat</p>		<p>LA PARADE DES DRAGONS !</p> <p>Nems de volaille</p> <p>Sauté de porc au caramel  </p> <p>Riz cantonnais  </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Gâteau à l'ananas et à la noix de coco </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Poisson façon meunière Citron en morceaux</p> <p>Coquillettes BIO  </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Fruit de saison </p>



La parade des dragons !

Nems de volaille

Sauté de porc au caramel

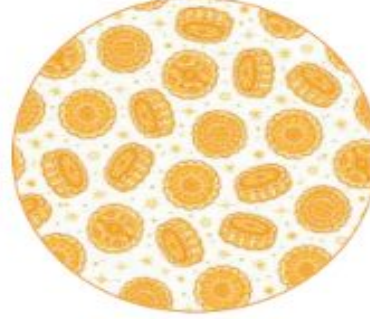
Riz cantonnais

Suisse fruité

Gâteau à l'ananas
et à la noix de coco

GUIRLANDE DU NOUVEL AN CHINOIS

api



IMPRIME CETTE FEUILLE SUR DU PAPIER ÉPAIS.

DÉCOUPE LES RONDS DE PAPIER ET AGRAFE-LES SUR UN LONG MORCEAU DE FICELLE EN ALTERNANT LES MOTIFS.