

Menus du 3 au 7 février

Légende :



Lundi 3 février

Chou fleur façon sauce cocktail



Boulettes au boeuf
Sauce façon tajine



Boulgour BIO



Brie

Fruit de saison

Mardi 4 février

Crêpe party !



Salade de pommes de terre
au persil



Crêpe au jambon

Salade verte régionale
et vinaigrette



Yaourt sucré



Crêpe au chocolat

Mercredi 5 février

Jeudi 6 février

Quiche carottes
et fromage



Marmite
de la mer MSC



Mini penne



Suisse fruité

Fruit de saison

Vendredi 7 février

Avocat
et mayonnaise

Quenelle nature
Sauce aurore



Riz BIO pilaf



Saint-Nectaire AOP



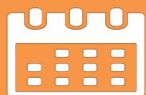
Crème dessert
à la vanille



Ce midi c'est

api

Crêpe party !



LE MARDI

04/02



















DANS TON
RESTAURANT API

Menus du 10 au 14 février

Légende :



Lundi 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
<p>Betterave BIO à la framboise</p>  	<p>Beignet de brocoli</p>		<p>Salade verte, croûtons et vinaigrette</p> 	<p>Salade de pépinettes à la ciboulette</p> 
<p>Rôti de dinde Sauce colombo</p> 	<p>Omelette BIO Sauce au cumin</p>  		<p>Allumettes de porc Sauce façon carbonara</p> 	<p>Poisson blanc meunière MSC Citron</p>  
<p>Pommes de terre rissolées</p> 	<p>Haricots verts BIO persillés</p>  		<p>Coquillettes BIO</p>  	<p>Epinards BIO béchamel</p>  
<p>Tomme noire IGP</p> 	<p>Yaourt sucré</p>		<p>Emmental râpé BIO</p> 	<p>Yaourt aromatisé régional</p> 
<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Cake à la pêche</p> 	<p>Fruit de saison</p>