



Menus du 16 Mai  
au 05 Juillet 2016

Légende des couleurs :



Produit local



Recette du Chef



Produit Bio



Viande Française

api

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 16 au 20

**FÉRIÉ**

BETTERAVES ROUGES  
AUX POMMES  
FILET DE POULET  
SAUCE FORESTIÈRE  
POMMES RISSOLÉES  
FRUIT DE SAISON

CÉLERI AU CURRY  
RÔTI DE PORC  
SAUCE CHARCUTIÈRE  
PURÉE CRÉCY  
FROMAGE BLANC SUCRÉ

SALADE AUX CROÛTONS  
PÂTES  
À LA BOLOGNAISE  
FROMAGE RÂPÉ  
COMPOTE DE POMMES

Du 23 au 27

CORDON BLEU  
DE VOLAILLE

PETITS POIS - CAROTTES  
EMMENTHAL  
FRUIT DE SAISON

SALADE ROMÉO  
(CAROTTES, CÉLERI, MAÏS)  
RÔTI DE BŒUF  
(MAT : STEAK HACHÉ)  
SAUCE AU POIVRE  
POÊLÉE MÉRIDIONALE  
POMMES DE TERRE  
YAOURT NATURE SUCRÉ

TOMATES  
À LA CIBOULETTE  
AIGUILLETTE DE POULET  
À LA PROVENÇALE  
SEMOULE  
LIÉGEOIS VANILLE

CONCOMBRES CRÉOLES  
FILET DE LIEU NOIR  
SAUCE ROUGAIL  
RIZ PILAFF  
TARTE NORMANDE

Du 30 au 03

POMELOS  
(MAT : JUS D'ORANGES)  
SAUTÉ DE DINDE  
SAUCE VALLÉE D'AUGE  
GRATIN DAUPHINOIS  
FLAN CHOCOLAT

REPAS FROID  
DUO DE COURGETTES  
ET CAROTTES RÂPÉES  
JAMBON BLANC  
SALADE DE PÂTES  
À L'ITALIENNE  
BEIGNET

SALADE VENDÉENNE  
CARBONADE FLAMANDE  
FRITES  
SALADE MÊLÉE  
YAOURT BRASSÉ LOCAL

POISSON MARINÉ AU THYM  
ET À L'HUILE D'OLIVES  
CŒUR DE BLÉ  
HARICOTS PLATS D'ESPAGNE  
À LA TOMATE  
RONDELÉ  
FRAISES AU SUCRE

Du 05 au 10

SALADE COLESLAW  
PAUPIETTE DE LAPIN  
SAUCE A L'ANCIENNE  
POMMES DE TERRE  
SALSIFIS À LA CRÈME  
CRÈME DESSERT VANILLE

SALADE FROMAGÈRE  
TORTELLINI  
À LA VIANDE  
SAUCE PROVENÇALE  
FRUIT DE SAISON

TOMATES CERISES  
CROQ EN SEL  
DOS DE COLIN  
SAUCE PERSILLADE  
RIZ D'OR  
FROMAGE BLANC PULPÉ

SAUTÉ DE BŒUF  
À LA PRINTANIÈRE  
(OIGNONS, CAROTTES, PETITS POIS)  
POMMES DE TERRE  
GRATIN DE COURGETTES  
EDAM  
SALADE DE FRUITS

Du 13 au 17

ŒUF À LA RUSSE  
GRIGNOTINES DE PORC  
SAUCE CHARCUTIÈRE  
POMMES PAILLASSONS  
JEUNES CAROTTES  
FRUIT DE SAISON

RÔTI DE VEAU  
SAUCE MARENGO  
POMMES DE TERRE  
PETITS POIS  
SAMOS  
LIÉGEOIS CARAMEL

SALADE VERTE  
LASAGNES  
À LA BOLOGNAISE  
COMPOTE DE POMMES

PASTÈQUE  
HACHÉ DE SAUMON  
SAUCE LOMBARDE  
RIZ AUX PETITS LEGUMES  
MOUSSE AU CHOCOLAT

Du 20 au 24

CONCOMBRES BULGARES  
CROUSTY POULET  
POMMES DE TERRE  
AUX OIGNONS  
HARICOTS BEURRE  
FLAN VANILLE

SALADE VITAMINÉE  
SAUCISSE AU FROMAGE  
RATATOUILLE  
POMMES DE TERRE RISSOLÉES  
FRUIT DE SAISON

COUSCOUS  
(AGNEAU/POULET)  
SEMOULE  
LÉGUMES ORIENTAUX  
CAMEMBERT  
TARTE À LA CRÈME

CRÊPE AU FROMAGE  
COLIN D'ALASKA  
AU BEURRE  
CŒUR DE BLÉ  
POÊLÉE DE LÉGUMES  
FRUIT DE SAISON

Du 27 au 01

CÉLERI À LA MIMOLETTE  
SAUTÉ DE PORC  
SAUCE CHIVRY  
COQUILLETES  
FRUIT DE SAISON

PASTÈQUE  
STEAK DE THON  
SAUCE TARTARE  
PURÉE  
CRÈME DESSERT CHOCOLAT

MENU DUCASSE  
CHEESE BURGER  
FRITES  
SALADE MÊLÉE  
KETCHUP  
VACHE QUI RIT  
GAUFRE CHANTILLY

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
OMELETTE AU FROMAGE  
CHOU FLEUR BÉCHAMEL  
POMMES DE TERRE  
FRUIT DE SAISON

Du 04 au 05

GOULASH DE BŒUF  
À LA HONGROISE  
HARICOTS VERTS  
POMMES NOISETTES  
TOME NOIRE

REPAS FROID  
SALADE DE TOMATES  
RÔTI DE DINDE  
MAYONNAISE  
TABOULÉ

API Restauration vous souhaite  
de bonnes vacances.