

# Restaurant scolaire

## Menus du 8 au 26 janvier 2018

7 5 1 M  
7 5 1 M  
7 5 1 M



je rêve

Semaine 02  
du 8 au 12  
janvier 2018

lundi

mardi

jeudi

vendredi

Betteraves rouges  
vinaigrette

Salade Coleslaw

Mini pizza au fromage

Concombre bulgare

Cordon bleu

Sauté de bœuf aux oignons

Alouettes de poulet à la  
dijonnaise

Dos de colin à la crème

Purée

Pâtes

Jeunes carottes braisées

Riz

Vache qui rit

Camembert

Babybel

St Paulin

Fruit frais

Compote de fruits

Galette des rois

Fruit frais

Salade piémontaise

Céleri rémoulade

Salade verte

Filet de poulet milanais

Repas à thème

Filet de saumon à la crème  
de parmesan

Hachis parmentier

Chou-fleur en persillade

créole

Riz aux petits légumes

-

Edam

Assortiment de fromages

Petit suisse nature

Fruit frais

Ile flottante

Fruit frais

Roulade de volaille

Potage de légumes

Betteraves rouges  
vinaigrette

Endives aux pommes et noix

Brin de veau au jus

Saucisse fumée grillée

Embricé de porc au basilic

Dos de colin meunière

Broccoli et semoule

Lentilles

Purée

Epinards à la béchamel et  
pommes de terre

Bûchette de chèvre

Yaourt nature

Mimolette

Assortiment de fromages

Compote à la banane

Fruit frais

Crème dessert

Tarte aux pommes

Semaine 04  
du 22 au 26  
janvier 2018

Fruits frais : pomme, banane, orange, mandarine, clémentine, kiwi, poire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Pour plus d'informations rdv sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

## Restaurant scolaire Menus du 29 janvier au 23 février 2018



je rêve

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine 05 du 29 janvier au 2 février 2018	Carottes râpées	Mousse de fole	Salade fantaisie (salade mêlée, maïs, gruyère)	Salade de chou rouge vinaigrette
	Boulettes de bœuf	Sauté de dinde aux champignons	Saucisse de Francfort	Poisson pané sœe Aurore
	Purée	Pâtes	Chou de choucroute / Pommes de terre	Riz pilaf
	Kiri	St Nectalre	Tomme blanche	Mimolette
	Fruit frais	Liégeois chocolat	Crêpe au sucre	Compote de pommes
Semaine 06 du 5 au 9 février 2018	Céleri rémoulade	Taboulé	Salade de haricots verts	Terrine forestière
	Macaroni à la bolognaise	Estouffade de porc forestière	Cuisse de poulet rôti	Marmite de la mer
	Yaourt sucré	Poêlée campagnarde	Pommes sautées	Riz pilaf
	Cocktail de fruits	Camembert	Tomme grise	Assortiment de fromages
		Belgnet chocolat	Crème dessert caramel	Fruit frais
Semaine 07 du 12 au 16 février 2018	Betteraves et maïs vinaigrette	Rillettes et condiment	Friand au fromage	Salade vinaigrette
	Boulettes d'agneau sauce tomate	Aiguillettes de poulet à la crème	Sauté de bœuf aux olives	Parmentier de poisson maison
	Légumes couscous et semoule	Pommes rissolées	Poêlée de légumes	-
	Camembert	Kiri	Assortiment de fromages	Vache qui rit
	Fruit frais	Crème dessert à la vanille	Chou à la crème	Fruit frais
Semaine 08 du 19 au 23 février 2018	Carottes râpées à la ciboulette	Macédoine rémoulade	Saucisson à l'ail	
	Haut de cuisse de poulet grillé	Sauté de porc au jus	Spaghetti à la bolognaise	Repas d'animation
	Petits pois	Blé	-	Bretagne
	Tomme noire	Yaourt nature sucré	Moulé nature	
	Semoule au lait	Fruit frais	Fruit au sirop	

Fruits frais : pomme, banane, orange, mandarine, kiwi, poire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Pour plus d'informations rdv sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

# Restaurant scolaire

## Menus du 12 au 30 mars 2018



je rêve

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine 11 du 12 au 16 mars 2018	Salade verte	Rillettes et condiments	Céleri en rémoulade	Potage St Germain
	Tartiflette maison	Rôti de dinde sauce brune	Saucisse fumée	Nuggets de poisson scé tartare
		Printanière de légumes	Haricots coco	Haricots verts
Semaine 12 du 19 au 23 mars 2018	Petit suisse	Tomme grise	Mimolette	Yaourt nature
	Abricots au sirop	Eclair vanille	Fruit frais	Compote tous fruits
	Carottes au persil	Repas à thème	Sardine et beurre	Salade verte
Semaine 13 du 26 au 30 mars 2018	Gratin de pâtes aux gésiers confits	Ch'tis	Sauté de dinde scé brune	Lasagnes de la mer
	Croc'lait		Semoule	-
	Fruit frais		Petit suisse nature sucré	Assortiment de fromages
			Yaourt aux fruits	Fruit frais
	Salade coleslaw	Salade verte aux amandes	Tomates en salade	Potage de légumes
	Estouffade de bœuf bourguignonne	Jambon braisé	Alguillettes de poulet basquaise	Poisson pané au citron
	Gratin de chou-fleur	Pâtes	Pommes rissolées	Riz
	Tomme blanche	Moulé nature	Petit suisse nature sucré	Assortiment de fromages
	Semoule au lait	Tarte normande	Cocktail de fruits	Fruit frais

Fruits frais : pomme, banane, orange, mandarine, kiwi, poire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.