

Le jeudi 25 : Pot au feu



Plat du Chef



Bio



Local



végé

	Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>Semaine 45</b>	Potage de légumes Cordon bleu <b>Coquillettes bio</b> Fromage Compote	<b>Betteraves bio</b> vinaigrette Steak haché sauce poivre Frites / <b>salade bio</b> Fromage Clémentines	<b>Férié</b>	Taboulé <b>Omelette</b> Chou-fleur béchamel - pommes de terre <b>Gouda bio</b> Crème vanille

	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
<b>Semaine 46</b>	Pâté de campagne Poisson pané Blé pilaf Coulommiers Kiwi	Potage au potimarron Aiguillettes de poulet sauce stroganoff Frites / salade <b>Yaourt nature sucré bio</b>	Carottes râpées vinaigrette <b>Farfalle aux champignons</b> <b>Clafoutis pomme/poire du chef</b>	Salade verte vinaigrette Hachis parmentier de boeuf Fromage Liégeois chocolat



Cette semaine dégustons un pot au feu

	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
<b>Semaine 47</b>	Chour rouge aux pommes <b>Pâtes bio</b> à la carbonara Fromage râpé <b>Fruit bio</b>	Pâté de foie Cheese burger Frites / <b>salade bio</b> Tomme blanche <b>Pomme bio</b>	Coeurs de palmier vinaigrette <b>Pot au feu (boeuf local)</b> & ses légumes Fromage Chou à la crème	Potage de légumes <b>Oeufs durs béchamel</b> P.vapeur Fromage Clémentine

	Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 02	Vendredi 03
<b>Semaine 48</b>	Lentilles vinaigrette <b>Omelette fromage</b> <b>Coquillettes bio</b> Crème dessert vanille	Friand au fromage <b>Sauté de boeuf</b> <b>Carottes</b> Pommes rissolées <b>Kiwi bio</b>	Salade coleslaw Blanquette de <b>volaille</b> Purée de p. de terre & panais <b>Chanteneige bio</b> <b>Tarte au chocolat du chef</b>	Velouté de chou-fleur Poisson bordelaise <b>Riz bio</b> Fromage Pomme



Local



Végé



Bio

le jeudi 09 : repas alsacien  
le jeudi 16 : repas de Noël

Cette semaine dégustons un repas alsacien



	Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
<b>Semaine 49</b>	<b>Betteraves rouges</b> Tartiflette Salade Yaourt aromatisé	Surimi mayo <b>Emincé de dinde</b> sauce curcuma Frites / <b>salade bio</b> Flan au chocolat	Salade composée Flammekueche <b>Munster</b> Fromage blanc Confiture de myrtilles	Haricots verts à l' échalote <b>Nuggets végé</b> <b>Riz bio &amp; ketchup</b> Petit suisse Clémentine

Cette semaine, dégustons le repas de Noël



	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
<b>Semaine 50</b>	Carottes râpées au miel Normandin de veau Poêlée de légumes Vache Picon <b>Banane bio</b>	Endives aux pommes <b>Sauté de porc</b> aux pruneaux Frites / <b>salade bio</b> Crème aux oeufs	REPAS DE NOËL	<b>Menu du Chef</b>

Api restauration vous souhaite de  
très bonnes fêtes de fin d'année

et vous donne rendez-vous le lundi 03 janvier

2022



API RESTAURATION

S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010  
régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 110 ALBERT