

Repas Américain le mardi 21



produit local



Le repas végété



produit bio



la recette du Chef



Semaine 35			Jeudi 02 Macédoine de légumes Bœuf bourguignon Frites / salade Kiri Velouté fruit	Vendredi 03 Duo de saucissons Filet de merlu sauce crevettes Brocolis / Cœur de blé Emmental Fruit de saison	
	Lundi 06 Tomates mozza Filet de poulet aux champignons Flageolets Cantadou Mousse framboise		Mardi 07 Salade d'agrumes Filet de lieu sauce citron Riz aux petits légumes Fromage frais Brownie à la noisette	Jeudi 09 Concombres sauce bulgare Tortellini fromage Salade Gouda Fromage blanc au coulis	Vendredi 10 Salade de perles Printanière de Veau et ses légumes Fromage Fruit de saison
Semaine 36	Lundi 13 Quiche lorraine Carbonade flamande Carottes au beurre Coulommiers Fruit de saison		Mardi 14 Salade coleslaw Hamburger Frites / salade Cheddar Glace	Jeudi 16 Crème de petits pois à la menthe Chili sin carne Riz Saint Paulin Fruit de saison	Vendredi 17 Radis à la fleur de sel Poulet rôti au romarin Blé à la tomate Fromage Crème au spéculoos
	Lundi 20 Salade fraîcheur Escalope de porc au cidre Gratin dauphinois Morbier Fruit de saison		Mardi 21 Céleri rémoulade Wings sauce barbecue Spicy potatoes Bûche de chèvre Smoothie pastèque	Jeudi 23 Salade de p. de terre Boulettes de Soja à la tomate Poêlée de légumes Fleur de lait Yaourt nature	Vendredi 24 Salade mexicaine Filet de poisson blanc au court-bouillon Haricots beurre Fromage Cake aux pépites
Semaine 37	Lundi 27 Haricots verts vinaigrette Lasagnes de légumes Salade Tomme blanche Fruit de saison		Mardi 28 Rillettes de poisson Poulet basquaise Torti Fromage frais Entremet pistache	Jeudi 30 Jus de fruit Sauté de porc aux champignons Petits pois carottes Vache qui rit Tarte choco M & m's	Vendredi 01 Taboulé Croquette de poisson sauce tartare Poêlée méridionale Fromage Fruit de saison
	Lundi 20 Salade fraîcheur Escalope de porc au cidre Gratin dauphinois Morbier Fruit de saison		Mardi 21 Céleri rémoulade Wings sauce barbecue Spicy potatoes Bûche de chèvre Smoothie pastèque	Jeudi 23 Salade de p. de terre Boulettes de Soja à la tomate Poêlée de légumes Fleur de lait Yaourt nature	Vendredi 24 Salade mexicaine Filet de poisson blanc au court-bouillon Haricots beurre Fromage Cake aux pépites
Semaine 38	Lundi 27 Haricots verts vinaigrette Lasagnes de légumes Salade Tomme blanche Fruit de saison		Mardi 28 Rillettes de poisson Poulet basquaise Torti Fromage frais Entremet pistache	Jeudi 30 Jus de fruit Sauté de porc aux champignons Petits pois carottes Vache qui rit Tarte choco M & m's	Vendredi 01 Taboulé Croquette de poisson sauce tartare Poêlée méridionale Fromage Fruit de saison
	Lundi 27 Haricots verts vinaigrette Lasagnes de légumes Salade Tomme blanche Fruit de saison		Mardi 28 Rillettes de poisson Poulet basquaise Torti Fromage frais Entremet pistache	Jeudi 30 Jus de fruit Sauté de porc aux champignons Petits pois carottes Vache qui rit Tarte choco M & m's	Vendredi 01 Taboulé Croquette de poisson sauce tartare Poêlée méridionale Fromage Fruit de saison
Semaine 39	Lundi 27 Haricots verts vinaigrette Lasagnes de légumes Salade Tomme blanche Fruit de saison		Mardi 28 Rillettes de poisson Poulet basquaise Torti Fromage frais Entremet pistache	Jeudi 30 Jus de fruit Sauté de porc aux champignons Petits pois carottes Vache qui rit Tarte choco M & m's	Vendredi 01 Taboulé Croquette de poisson sauce tartare Poêlée méridionale Fromage Fruit de saison
	Lundi 27 Haricots verts vinaigrette Lasagnes de légumes Salade Tomme blanche Fruit de saison		Mardi 28 Rillettes de poisson Poulet basquaise Torti Fromage frais Entremet pistache	Jeudi 30 Jus de fruit Sauté de porc aux champignons Petits pois carottes Vache qui rit Tarte choco M & m's	Vendredi 01 Taboulé Croquette de poisson sauce tartare Poêlée méridionale Fromage Fruit de saison

Semaine du goût du 11 au 15
Repas Italie le **jeudi 21**

Cocoon & Cooking
Bon pour moi, bon pour ma planète



produit local



Le repas végétarien



produit bio



la recette du Chef



	Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Semaine 40	Velouté de chou-fleur Œufs brouillés à la portugaise Perles de blé Boursin Crème au café	Concombres vinaigrette Tarte Savoyarde Salade Brie Salade de fruits fraîche	Chou rouge Bœuf Bourguignon Frites Saint Nectaire Panna cotta	Velouté de légumes Filet de poisson à la bordelaise Fondue de poireaux / Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison

	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Semaine 41	Salade de lentilles Rôti de porc façon grand-mère Ecrasé de carottes Verre de lait Eclair au chocolat	Betteraves sauce ravigote Spaghetti bolognaise Salade Emmental Yaourt aux fruits	Flamiche poireaux saumon Emincé de dinde forestière Boullgour/ poêlée de champignons Carré fondu Entremet au pain d'épice	Carottes râpées aux raisins Pané fromager Coquillettes zotto Fromage Fruit de saison

	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Semaine 42	Carottes râpées Cordon bleu Farfalle Camembert Entremet chocolat	Taboulé Jambon grillé sauce dijonnaise Haricots verts Mimolette Fruit de saison	 Bruschetta tomate mozza Bœuf à l'italienne Tagliatelles Gorgonzola Tiramisu	Chou rouge aux pommes Croque Monsieur végétarien Salade Fromage Salade de fruits

Api restauration vous souhaite de bonnes vacances
et vous donne rendez-vous le lundi 08 novembre 2021



API RESTAURATION

S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT

— BON —
APPÉTIT