

# Menus du 02 septembre au 18 octobre 2024

api

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 02/09 AU 06/09	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE HARICOTS VERTS BIO BRIE EN POINTE (à portionner) MINI CREPE SUCRÉE	MELON (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON POMMES SAUTÉES VACHE PICON MOUSSE AU CHOCOLAT	CONCOMBRES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES EMMENTAL (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	SALADE ICEBERG AUX CROUTONS BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE BASILIC RIZ BIO YAOURT BIO SUCRÉ FRUIT DE SAISON
DU 09/09 AU 13/09	TABOULÉ (semoule BIO) SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE A LA MOUTARDE CHOU FLEUR A LA BÉCHAMEL COULOMMIERS (à portionner) FLAN NAPPÉ CAMEL	TOMATES VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CREME EDAM BIO (à portionner) RAISIN	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE ROTI DE DINDE (OF) SAUCE AU MIEL COURGETTES AU FROMAGE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	CONCOMBRES SAUCE AU FROMAGE BLANC ET FINES HERBES FILET DE COLIN (MSC) SAUCE PAPRIKA POMMES DE TERRE PERSILLÉS CHANTENEIGE PASTÈQUE (à portionner)
DU 16/09 AU 20/09	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET TOMATES VINAIGRETTE POISSON BLANC MEUNIÈRE (MSC) RATATOUILLE SAINT MORET BIO CREME DESSERT VANILLE	CERVELAS ET CORNICHONS BOULETTES DE BOEUF BIO FACON COUSCOUS SEMOULE BIO CANTAL AOP (à portionner) PRUNE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE CRÈME ET FROMAGE RAPÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ COMPOTE POMME BANANE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS VERTS BIO MIMOLETTE (à portionner) GATEAU ANNIVERSAIRE : GATEAU DU CHEF AUX MYRTILLES (à portionner)
DU 23/09 AU 27/09	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) LENTILLONS BIO (local) EMMENTAL BIO FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE A LA PROVENCALE PETITS POIS GOUDÀ BIO (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	MELON (à portionner) BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE BROCOLIS A LA CREME SUISSE FRUITÉ ECLAIR CHOCOLAT	<b>ON SE MET AU VERT!</b> SALADE VERTE AU FROMAGE GRATIN DE GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE, ÉPINARDS, MOZZARELLA SAUCE CREME CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) KIWI BIO
DU 30/09 AU 04/10	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) A LA BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) PRUNES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE CHILI SIN CARNE RIZ BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CONCOMBRE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO ET ALLUMETTES DE DINDE SAUCE FACON CARBONARA SAINT PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME POIRE	TARTE AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE COLOMBO HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SUISSE NATURE SUCRÉ POMME HVE
DU 07/10 AU 11/10	CELERI REMOULADE SAUTE DE DINDE (local) SAUCE FACON BLANQUETTE CAROTTES VICHY CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	OEUF DUR ET MAYONNAISE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RAPÉ YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) POIRE	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE A LA CIBOULETTE MÉLANGE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BECHAMEL VERRE DE LAIT BIO GATEAU ANNIVERSAIRE : GATEAU DU CHEF AUX POMMES (à portionner)	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner) JAMBON BLANC POMMES DE TERRE SAUTÉES ET MAYONNAISE SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) RAISIN
<b>Semaine du goût 2024</b>				
DU 14/10 AU 18/10	BETTERAVES BIO ET VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE LASAGNES AUX LEGUMES CAPRICE DES DIEUX (locale) (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ	SALADE ICEBERG FAJITAS AU BOEUF HACHÉ ET SAUCE TOMATE RIZ BIO JAUNE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME COING	CHOU BLANC (local) FACON REMOULADE BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERE ET PATATES DOUCES MUNSTER AOP (à portionner) SALADE DE FRUIT (individuelle)	POTION MAGIQUE A LA BAVE DE CRAPAUD (carotte) GRATIN DE COQUILLETES BIO AUX DÉS DE VOLAILLE, AU POTIRON ET AU CHEDDAR MIJOTÉ PAR CASPER MIMOLETTE (à portionner) MINI CRÈPE SUCRÉE AU SANG DE DRACULA (confiture de groseille)

api Restaurant - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS - Métropole : 477 181 010 - Direction Champ...