

Menus du 04 novembre au 20 décembre 2024



Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

NOVEMBRE
 DU 04/11 AU 08/11
 DU 11/11 AU 15/11
 DU 18/11 AU 22/11
 DU 25/11 AU 29/11
 DU 02/12 AU 06/12
 DÉCEMBRE
 DU 09/12 AU 13/12
 DU 16/12 AU 20/12

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE COLOMBO SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE DE POMMES HVE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE RÔTI DE PORC (LR, OF) SAUCE DIABLE MÉLANGE DE PETITS POIS ET CAROTTES EDAM BIO (à portionner) DONUTS	CÉLERI (local) RÉMOULADE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF (OF) TOMME NOIRE IGP (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	CAKE A L'EMMENTAL DU CHEF (à portionner) NUGGETS DE BLÉ HARICOTS VERTS BIO YAOURT BIO SUCRÉ POIRE
	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE TORTELLONI BIO MOZZARELA SAUCE TOMATE VACHE QUI RIT BIO YAOURT AROMATISÉ	CREME DUBARRY (à portionner) POISSON MEUNIÈRE (MSC) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG WRAP ET GARNITURE FAJITAS (ÉGRÉNÉ DE BOEUF, MAÏS ET SAUCE) CAMEMBERT BIO (à portionner) LIEGEOIS AU CHOCOLAT
TABOULÉ (dont semoule BIO) SAUTÉ DE POULET (OF) SAUCE AU MIEL BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) ORANGE	COLESLAW (local) VINAIGRETTE GRATIN DE GNOCCHIS A LA PROVENCALE CANTAL AOP (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	TARTE AU FROMAGE MAISON FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AUREOLE HARICOTS VERTS BIO SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON	CÉLERI (local) FAÇON RÉMOULADE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FACON STROGONOFF COQUILLETES BIO PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) COMPOTE POMMES BANANES
CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU MIEL OMELETTE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CARRÉ DE L'EST (à portionner) FRUIT	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS FILET DE POISSON (MSC) SAUCE A L'ANETH RIZ BIO TOMME GRISE IGP (à portionner) FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC DE RETHEL (régional) CHOUX FLEURS BÉCHAMEL SUISSE SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : CAKE CHOCO COCO DU CHEF (à portionner)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PENNES A LA BOLOGNAISE (OF) CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) COMPOTE POMMES COING
CREPE AU FROMAGE SAUTÉ DE DINDE (OF) A L'INDIENNE PETITS POIS COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CREME GOUDA BIO (à portionner) LIEGEOIS AU CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TARTIFLETTE EMMENTAL BIO COMPOTE POMME HVE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) FACON CARBONADE CAROTTES VICHY YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE
SALADE CAMPAGNARDE FILET DE POISSON MEUNIÈRE (MSC) HARICOTS VERTS BIO AU THYM GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RAPÉ CANTAL AOP CREME DESSERT VANILLE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY CHOUX FLEURS BÉCHAMEL SUISSE AROMATISÉ BEIGNET AU CHOCOLAT	POTAGE DE LÉGUMES SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE DJONNAISE SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMME POIRE
CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON CHANTENEIGE BIO FRUIT	CÉLERI (local) FAÇON RÉMOULADE NORMANDIN DE VEAU (OF) SAUCE AU THYM RIZ BIO CARRÉ LIGUEIL (à portionner) YAOURT AROMATISÉ		TABOULÉ OMELETTE PETITS POIS EDAM (à portionner) COMPOTE POMMES (HVE)

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne - ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de consulter nos fiches produits.