

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA	lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
		<b>Menu Végétarien</b>	<b>Epiphanie</b>	
Entrées au choix	CÉLERI RÉMOULADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	POIREAUX VINAIGRETTE
	POTAGE DU JOUR	MACÉDOINE MAYO	ENDIVES AUX CROÛTONS ET BLEU	CÉLERIS BRANCHE AUX DÉS DE FROMAGE
	LENTILLES AU CERVELAS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE DU JOUR	DUO DE SAUCISSONS
	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CAROTTE RAPEE	CHOUX ROUGE AUX POMMES	POTAGE DU JOUR
Plats au choix	<b>BOULETTES D'AGNEAU AU JUS</b>	<b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b>	<b>PILONS DE POULET AUX OLIVES</b>	<b>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA</b>
	BLANQUETTE DE POISSONS	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	QUENELLE DE BROCHET	SAUMONETTE MATELOTE
Accompagnements	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LÉGUMES ORIENTAUX	RIZ PILAF	PANAIS ET BRUNOISE
	SEMOULE AUX RAISINS SECS	PÂTES TORTIS	POTIRON BRAISÉ	POMMES ALLUMETTES
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>GALETTE DES ROIS</b>	FLAN A LA VANILLE
	DONUTS AU SUCRE	LIEGEOIS VANILLE	BANANE AU FOUR	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	YAOURT AUX FRUITS	TIRAMISU	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC MARRONNIÈRE
	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	GATEAU CHOCOLAT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 11 janvier	mardi 12 janvier <b>Menu Végétarien</b>	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Entrées au choix	VELOUTÉ DE POTIMARRON	<b>OEUF DUR COQUILLE</b>	POTAGE DU JOUR	SALADE DE RIZ AU CHORIZO
	SALADE DE THON HAWAÏENNE	SALADE COLESLAW	ROULE A LA VOLAILLE ET PISTACHE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON 
	EMINCÉ DE CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DU JOUR	CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SEC	BETTERAVES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE
Plats au choix	ENDIVE AU BLEU	RILLETTES DE POISSON	SALADE DE POIS CHICHES A LA LIBANAISE	OEUF DUR EN COQUILLE
	 AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE	<b>TARTE DE LÉGUMES</b>	LASAGNES DU CHEF 	GRATIN DE POISSON
	LIEU EN CRUMBLE	FILET DE MERLU EN SAUCE	MARÉE DU JOUR 	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS
Accompagnements	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES 	<b>POMMES RISSOLÉES</b>	TORTIS	POMMES SAUTEES
	BLE AUX PETITS LÉGUMES	<b>CHOU VERT BRAISE</b> 	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS SAUTÉS À L'AIL
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4			
Desserts au choix	ILE FLOTTANTE AUX AMANDES	<b>BANANE CRÈME ANGLAISE</b>	YAOURT AUX FRUITS	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	TARTE NORMANDE	<b>COMPOTE POMMES FRAISE</b>	GATEAU DU CHEF	CRÈME CHOCOLAT
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CRUMBLE AUX FRUITS
	YAOURT AUX FRUITS	<b>GAUFRE</b>	ANANAS MARINE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP ET À LA MENTHE

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.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA	lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier <b>Menu Végétarien</b>	vendredi 22 janvier Journée FRANCO-ALLEMANDE
<b>Entrées au choix</b>	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE DU CHEF	SALADE DE QUINOA	Vorspeise (salade de choux rouge)
	VELOUTÉ DE TOMATE VERMICELLE	RILLETTE DU MANS	POTAGE DU JOUR	Kartoffelsalat (salade de pomme de terre)
	SALADE FAÇON CAESAR	TABOULÉ	HARENGS POMMES A L'HUILE	Beeten bortsch (potage de betterave)
	CHOUX BLANC	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	ENDIVE AUX NOIX	Salade du jour
<b>Plats au choix</b>	COLOMBO DE VOLAILLE	PAUPIETTE DE SAUMON CREME CIBOULETTE	CAKE AU FROMAGE & COULIS NAPOLITAIN	Duo de saucisse de Francfort
	SAUMON SAUCE ANETH	RÔTI DE VEAU SAUCE DIABLE	MARRE DU JOUR	Brochette de poisson frit
<b>Accompagnements</b>	PENNE	PURÉE DE POIS CASSES	RIZ CRÉOLE	Gratin de pommes de terre
	CAROTTE VAPEUR	POELEE DE LEGUMES DU JOUR	NAVETS BRAISES	Choux fleur à la tomate façon Allemande
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4		
<b>Desserts au choix</b>	POIRE CARAMÉLISÉE	SALADE DE FRUITS AUX AGRUMES DE SAISON	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	Forêt noire
	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME VANILLE	Apfelstrudel du chef
	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC & SA CONFITURE D'ABRICOT	POMME LOCALE CUITE AU COULIS DE FRUITS	Compote à la cannelle
	BEIGNET AUX POMMES	TARTE DU JOUR	ROULÉ DU CHEF	Clémentines en duo

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.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA	lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
			<b>Animation CARNAVAL</b>	
			Menu en cours de réalisation	
<b>Entrées au choix</b>	SALADE D'HIVER	POMME DE TERRE AU HARENG		MACÉDOINE SAUCE AUREOLE
	CRÊPE AU FROMAGE	ENDIVES CAROTTE ET NOIX		TERRINE DE CAMPAGNE
	CAROTTES AU MIEL	OEUF DUR EN COQUILLE		POTAGE DE LEGUMES DE SAISON
	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POTAGE DU JOUR		POIREAUX VINAIGRETTE
<b>Plats au choix</b>	EMINCE DE BOEUF AU POIVRE	SAUCISSE BRAISÉE		FILET DE LOUP AU FENOUIL
	LIEU AUX FINES HERBES	FILET DE MERLU AUX FRUITS DE MER		BLANQUETTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS
<b>Accompagnements</b>	POMMES RISSOLÉES	CAROTTES BRAISÉES		RIZ
	FONDUE DE POIREAUX	LENTILLES		ENDIVES BRAISÉES
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
	YAOURT AUX FRUITS	CORBEIL DE FRUITS		COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
<b>Desserts au choix</b>	BROWNIES	FRUITS AU SIROP		PARIS-BREST
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISE		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	ILE FLOTTANTE	CRÈME CHOCOLAT		YAOURT AUX FRUITS

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.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA	lundi 01 février	mardi 02 février Chandeleur et Menu VG	jeudi 04 février	vendredi 05 février
Entrées au choix	CAROTTES A L'ORIENTALE 	SALADE FROMAGÈRE	SALADE DE POMMES DE TERRE	ENDIVES AUX NOIX
	POTAGE DE SAISON	ŒUFS A LA MINSK	CÉLERI RÉMOULADE	ENTRÉE DU CHEF
	SALADE MEXICAINE	EMINCÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE DU JOUR	PATE EN CROUTE
	ENDIVES AU BLEU ET CROÛTONS	POTAGE DU CHEF	CHOUX ROUGE AUX POMMES	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
Plats au choix	 JAMBON GRILLÉ SAUCE MOUTARDE	FEUILLETÉ AU SAUMON BEURRE BLANC	SAUTÉ DE VEAU	BLANQUETTE DE POISSON AUX CREVETTES
	BEIGNET DE CALAMARS	OMELETTE AUX FINES HERBES	MAREE DU JOUR EN SAUCE	CHILI CON CARNE
Accompagnements	PENNE	POMME CAMPAGNARDE	PÂTES À L'HUILE D'OLIVE	POELEE DE LEGUMES
	ÉPINARDS À L'AIL	PUREE DE CELERI	JULIENNE DE LÉGUMES	RIZ
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	GATEAU A LA CLEMENTINE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	ANANAS AU CARAMEL	CRÊPE AU SUCRE ET CHANTILLY	PANNACOTTA AU COULIS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS DES BOIS
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE D'ORANGE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS
	BRIOCHE A LA CONFITURE	YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISÉ	FLAN NAPPE CARAMEL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

# Institution St Spire Collège Corbeil

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 08 février	mardi 09 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
		<b>Menu Végétarien</b>	<b>Menu des élèves</b>	<b>Nouvel An Chinois</b>
	SAUCISSON SEC	CAROTTES RAPEES		MENU EN COURS DE RÉALISATION
Entrées au choix	SALADE DE THON	TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER		
	EMINCÉ DE CÉLERI RÉMOULADE	ENTRÉE DU JOUR		
Plats au choix	POTAGE DU JOUR	POTAGE DE SAISON		
	<b>AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE</b>	<b>QUICHE FROMAGÈRE</b>		
	<b>POISSON A LA BORDELAISE</b>	<b>COLIN FUMÉ À L'ANETH</b>		
Accompagnements	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	PURÉE DE PATATE DOUCE		
	PÂTES	HARICOTS VERTS		
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4			
Desserts au choix	POMME AU FOUR CARAMELISE	COMPOTE EN SALADIER		
	GRILLE AUX POMMES	BANANE CARAMELISEE		
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	RIZ AU LAIT		<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON</b>

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.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE