

La Chronique Culinaire :

Quiche Jurassienne

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
		<b>Animation RUSSIE</b>		<b>Menu Végétarien</b>	<b>Bol de pâtes</b>
	<b>CAROTTES RAPEES NATURE</b>	HARENG FUMÉ AU POMME DE TERRE	<b>QUICHE JURASSIENNE</b>	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES
<b>Entrées au choix</b>	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE OKROCHKA	POTAGE DE LÉGUMES	DUO DE CHOUX CUIT AU FOUR EN SALADE	SALADE COMPOSÉE
	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE OLIVIER	RADIS NOIRS ET BEURRE DOUX	SALADE DE BLÉ AU THON	POIREAUX A LA NIMOISE
	SALADE AU THON	ARTICHAUT A LA RUSSE	ENDIVES AUX DÉS DE BLEU VINAIGRETTE	TERRINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE
<b>Plats au choix</b>	JAMBON GRILLÉ	BOEUF STROGONOFF	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE DU CHEF	TORTILLA AUX FINES HERBES	POISSON MEUNIÈRE
	CABILLAUD CUIT A LA VAPEUR	KOULIBIAC DE SAUMON	POISSON DU JOUR	SAUMONETTE AUX CÂPRES	<b>BOL DE PÂTES</b>
<b>Accompagnements</b>	PURÉE DE POMMES DE TERRE	TORTIS	PETITS POIS AUX OIGNONS	POELEE DE LEGUMES DE SAISON	CAROTTES BIO FRAÎCHES
	CHOU DE BRUXELLES	LÉGUMES GLACÉS	FRITES	RIZ A LA TOMATE	PÂTES
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
	COUPE CHOCOLAT COCO	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS	GÂTEAU DU CHEF	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
<b>Desserts au choix</b>	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	VATROUCHKA	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	GÂTEAU DE SEMOULE MAISON
	CRÈME AUX OEUFS	PRIANIK	LIÉGEOIS VANILLE	POMME CARAMÉLISÉE	ABRICOT EN CHANTILLY
	ECLAIR	FROMAGE BLANC FRUITS ROUGE	COMPOTE	NAPPE CHOCOLAT	CRÈME CARAMEL

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

La Chronique Culinaire :

Tarte patate douce caramélisée

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

SEMAINE 2 DU PA	lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars <b>Menu Végétarien</b>	vendredi 06 mars
<b>Entrées au choix</b>	SALADE TZATSIKI	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES	RADIS ROSES AU BEURRE	POTAGE DE LÉGUMES
	ENDIVES AU FROMAGE	BETTERAVES MIMOSA	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	DUO DE SAUCISSON
	POTAGE DE LÉGUMES	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE	MACÉDOINE MAYONNAISE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE COMPOSÉE
	CERVELAS EN VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSON	SALADE DE HARICOTS ROUGES	SALADE DE PÂTES TRICOLORES AU PESTO	ASSIETTE DE POIREAUX RAVIGOTE
<b>Plats au choix</b>	SAUTÉ DE POULET AUX FRUITS SECS	BOULETTES DE BŒUF	CÔTE DE PORC ECHINE SAUCE CHARCUTIÈRE	CEUFS BROUILLÉS CIBOULETTE	FILET DE LIEU NOIR A L'HUILE OLIVE
	FILET DE MERLU & SA FONDUE D'OSEILLE	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	MOULES A LA CREME	DOS DE CABILLAUD A LA BASQUAISE	ESCALOPE DE DINDE
<b>Accompagnements</b>	BROCOLIS	SPAGHETTIS	CHOUX DE BRUXELLES	RIZ BIO PILAF	EPINARDS A LA CREME
	POMMES GRENAILLE	PETIT POIS AU JUS	FRITES	BLETTES AU JUS	SEMOULE VAPEUR
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
<b>Desserts au choix</b>	FLAN NAPPÉ AU CARMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE	BROWNIE DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ENTREMET PISTACHE CHOCOLAT
	COMPOTE POIRE CANNELLE ET SON BISCUITS	VERRINE DE FROMAGE BLANC CÉRÉALES	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME DESSERT VANILLE	<b>TARTE PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE</b>
	MOUSSE AU CHOCOLAT	PUDDING	CHOUX A LA CREME	SEGMENT D'AGRUMES	SALADE DE 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

La Chronique Culinaire :

Tarte patate douce caramélisée

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

SEMAINE 3 DU PA	lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars <b>Menu Végétarien</b>	vendredi 13 mars
<b>Entrées au choix</b>	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE PÂTES	OEUF DUR EN COQUILLES	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
	EMINCÉ DE CÉLERI BRANCHE ET POMME GRANNY	FENOUIL EN SALADE	CHAMPIGNONS A LA CREME ET CIBOULETTES	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE DE RIZ AU OLIVES
	SALADE DE THON	BETTERAVES AUX POMMES	CAROTTES CUITES AU CURRY	SALADE DE QUINOA	POIREAUX EN VINAIGRETTE
	POMME DE TERRE À L'HARISSA	SALADE DE BLÉ	POTAGE DE LÉGUMES	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
<b>Plats au choix</b>	SAUTÉ DE PORC À L'ANCIENNE	GOULASH DE BOEUF	AILE DE RAIE AUX CÂPRES	<b>LASAGNES VÉGÉTARIENNES</b>	MARÉE DU JOUR
	POISSON PANÉ	GRATIN DE LA MER	CUISSE DE POULET RÔTIE	COLIN FUMÉ POCHÉ AU LAIT	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE ÉCHALOTE
<b>Accompagnements</b>	RIZ	FARFALLES	FRITES	POMME VAPEUR	CHOU ROMANESCO
	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	HARICOTS VERTS	CHOU FLEUR	GRATIN DE PETITS LÉGUMES	HARICOTS BLANCS
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
<b>Desserts au choix</b>	CRUMBLE AUX POMMES	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE FRUITS	TARTE POIRE CHOCOLAT DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	PAIN PERDU	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	VERRINE DE MANGUE AU COULIS DE FRUITS ROUGES	ILE FLOTTANTE & CRÈME ANGLAISE
	ENTREMET PISTACHE	CRÈME CARAMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	VERRINE DE KIWI MUESLI
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	ANANAS RÔTI AUX GOUSSES DE VANILLE	VERRINE TIRAMISU	YAOURT FRUITS MIXÉS	SMOOTHIES BANANE ORANGE

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

La Chronique Culinaire :

Tarte patate douce caramélisée

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

	SEMAINE 4 DU PA	lundi 16 mars	mardi 17 mars <b>Menu Végétarien</b>	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Entrées au choix		POTAGE DE LÉGUMES	<b>SALADE COESLAW</b>	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	MOUSSE DE FOIE
		RADIS ROSES & BEURRE	<b>POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON</b>	PAMPLEMOUSSE	CAROTTES RÂPÉES CITRON ET ORANGE	ENDIVES AUX NOIX
Plats au choix		LENTILLES EN VINAIGRETTE	<b>RILLETTE DE POISSON</b>	SALADE VERTE A L'EMMENTAL	SALADE DE QUINOA	POTAGE DE LÉGUMES
		MAQUEREAU SAUCE MOUTARDE	<b>CÉLERI CUIT SAUCE RAVIGOTE</b>	MACÉDOINE AUX CREVETTES	DUO DE POMME DE TERRE ET BETTERAVES	CRÊPE AU FROMAGE
Plats au choix		ESCALOPE DE DINDE	<b>TARTE AU BRIE ET AU CUMIN</b>	STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AU BLEU	PAELLA DU CHEF	BRANDADE DE POISSON
		POISSON BORDELAISE	CALAMAR EN BEIGNET	PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE	OEUFS A LA PROVENCALE	SAUCISSE DE FRANCFORT
Accompagnements		PENNE BIO	<b>POIREAUX EN BÉCHAMEL</b>	POTATOES	RIZ PILAF	LENTILLES
		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	<b>ECRASÉ DE PANAIS AU BEURRE SALÉ</b>	EPINARDS AU JUS	BROCOLIS AU BEURRE PERSILLÉ	SALADE VERTE
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
Desserts au choix		MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC	<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	PÊCHE AU SIROP FAÇON MELBA	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
		CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	<b>VERRINE DE MANGUE AU BASILIC</b>	SALADE DE FRUITS FRAIS	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	GRILLE AUX POMMES
		PARIS BREST	<b>ILE FLOTTANTE</b>	PANNACOTTA CHOCOLAT	CRÈME VANILLE	ANANAS FRAIS
		POIRE POCHÉE A LA VERVEINE	<b>CRÈME DESSERT CARAMEL</b>	ORANGE CUITE AU MIEL ET ÉPICES	POMME AU COULIS DE FRUITS	ENTREMET PISTACHE ET SON BISCUIT

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'approvisionnement

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

La Chronique Culinaire :

Tarte patate douce caramélisée

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars <b>Menu Végétarien</b>	vendredi 27 mars
	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	ROULÉ À LA VOLAILLE
Entrées au choix	SALADE COMPOSÉE	CAKE AUX OLIVES NOIRES	CHOU ROUGE AUX POMMES	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
	VERRINE RIZ AUX POIVRONS	VERRINE FROMAGE FRAIS AUX HERBES	TOAST AU CHÈVRE	SALADE DE HARICOTS BLANCS	TERRINE DE POISSON
	SARDINES AU NATUREL	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE TORTIS 3 COULEURS	COEURS D'ARTICHAUT	SALADE DU CHEF
Plats au choix	BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY	RÔTI DE PORC AUX GRAINES DE MOUTARDE	NUGGETS DE VOLAILLE	QUICHE AU FROMAGE	COUSCOUS DE LA MER
	COCKTAIL DE FRUITS DE MER EN GRATIN	POISSON DU JOUR	DOS DE CABILLAUD PROVENÇALE	BLANQUETTE DE POISSON	COUSCOUS MERGUEZ
Accompagnements	PÂTES	BLE	BROCOLIS À L'AIL	RIZ AU LEGUMES	SEMOULE
	CAROTTES BIO BRAISÉES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	FRITES	CHOUX VERT BRAISÉ	LEGUMES COUSCOUS
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
	LIÉGEOIS VANILLE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC & MARMELADE MAISON	MOELLEUX AUX CHAMALLOWS DU CHEF	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	MOUSSE COCO	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE D'AGRUMES
	PAIN PERDU	YAOURT AROMATISÉ	CRÈME CARAMEL	ANANAS RÔTI AU MIEL	COCKTAIL DE FRUITS
	COMPOTE DE FRUITS	BANANE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	SEMOULE AU LAIT	ENTREMET PISTACHE

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 2 DU PA	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
	<b>Menu Végétarien</b>				
Entrées au choix	SALADE VERTE FROMAGE	CONCOMBRES MIMOSA	SALADE COMPOSÉE	QUICHE LORRAINE	SALADE COMPOSÉE
	CÉLERI BRANCHE EN VINAIGRETTE	BRIOCHE DE SAUCISSE FUMÉE	OEUF DUR MAYONNAISE	CHOU BLANC ET SAUCE SUCRÉE	PATE EN CROUTE
	POTAGE DE POTIMARRON	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CAROTTES CUITES AU CUMIN	SALADE COEUR DE PALMIERS	SALADE DE PÂTES À L'ITALIENNE
	SALADE DE BOULGOUR À LA FETA ET OIGNONS ROUGES	SALADE AU THON	SALADE DE LENTILLES	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POIREAUX RAVIGOTE
Plats au choix	RAVIOLIS SAUCE NAPOLITAINE DU CHEF	EMINCE DE DINDE ET CREME VALLEE D'AUGE	STEAK HACHÉ SC ÉCHALOTE	BLANQUETTE DE VEAU AU CHAMPIGNON	MARÉE DU JOUR
	FILET DE COLIN DIEPPOISE	MARÉE DU JOUR	CALAMARS A LA ROMAINE	FILET DE LOUP DE MER	CUISSE DE POULET AU FOUR
Accompagnements	JULIENNE DE LÉGUMES	SEMOULE	BROCOLIS BIO	RIZ ARLEQUIN	POEELE DE LEGUMES
	PURÉE DE POMME DE TERRE	CAVIAR DE PANAIS	FRITES	GRATIN DE BLETTES	BOULGOUR
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
Desserts au choix	<b>MOUSSE AUX FRUITS</b>	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	PANNACOTTA AU CHOCOLAT	PALMIER AU SUCRE DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	<b>TARTE GANACHE AUX 2 CHOCOLATS</b>
	POMME AU FOUR	COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS FRAIS	FLAN NAPPÉ CAMEL	BANANE CHANTILLY
	CRÈME DESSERT SAVEUR CAMEL	TIRAMISU EN VERRINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PRUNEAUX A L'ORANGE	YAOURT AU FRUITS MIXÉS

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