

Menus du 06 au 24 Janvier 2020

api

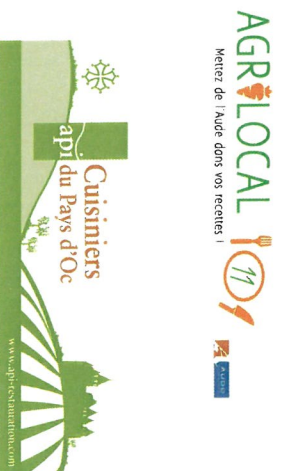
Diction du mois de janvier : Lorsqu'il tonne en janvier, il tonne tous les autres mois.

lundi 06 janvier	Salade verte Raviolis + râpé (plat complet)	Salade de pommes de terre Filet de poisson provençale Haricots verts	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
	Compte	Gouda		Carottes râpées Bœuf bourguignon Potatoes Gâteau des rois	Salade de pâtes Crêpe au fromage Purée de brocolis Yaourt sucré

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Haut de cuisse de poulet Petits pois / carottes Emmental Liégeois à la vanille	Couscous végétarien (semoule) Camembert Fruit de saison		Coleslaw Jambon braisé Purée de pois cassés Fruit de saison	Filet de poisson meunière Epinards béchamel Edam Mousse au chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Taboulé (semoule) Saucisse fraîche Salsifis à la crème Flan à la vanille	Riz Mimollette Colin sauce curry Liégeois au chocolat		Produits régionaux Veau aux olives Macaronis + râpé Carré fondu Compte	Produits BIO Salade de lentilles Omelette au fromage Gratin de potiron Fruit de saison



Menus du 27 Janvier au 07 Février 2020

api



Repas montagnard



lundi 27 janvier	Salade verte Sauté de bœuf au cumin Semoule Fruit de saison	mardi 28 janvier	Galette végétale Duo d'haricots Gouda Crème au chocolat	mercredi 29 janvier		jeudi 30 janvier	Tartiflette (plat complet) Yaourt sucré artisanal Brioche	vendredi 31 janvier	Friand au fromage Gratin de poisson Purée de carottes Fruit de saison
------------------	--	------------------	--	---------------------	--	------------------	--	---------------------	--



AGRILOCAL
Meilleur de l'Aude dans vos recettes !

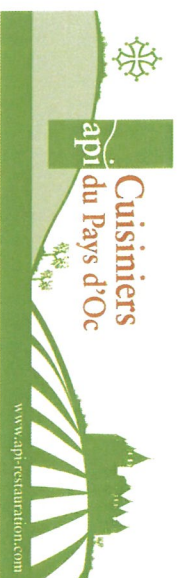


Diction du mois de février : S'il grêle ou s'il tonne en février, il fera bon en automne.

Produits régionaux  Produits BIO 

lundi 03 février	Salade de pommes de terre Sauté de dinde à la moutarde Haricots plats Edam	mardi 04 février	Taboulé (semoule) Nugget's végétariens Petits pois / Carottes Crêpe au chocolat	mercredi 05 février		jeudi 06 février	Bolognaise Pâtes + râpé Pyrénées Compote	vendredi 07 février	Céleri rémoulade Brandade de poisson (plat complet) Fruit de saison
------------------	---	------------------	--	---------------------	--	------------------	---	---------------------	--

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



API RESTAURATION, S.A. à Direction et Conseil de surveillance - Capital de 1000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 000 - Siège : 394, rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Barrois