

Menus du 06 janvier au 07 mars 2025

api

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé



JANVIER

FÉVRIER - MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 06/01 AU 10/01	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE SAUCISSE DE STRASBOURG CHOUCROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE) BRIE EN POINTE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉES TORTELLONI BIO POMODORE MOZZARELLA SAUCE TOMATE EMMENTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON	TABOULÉ ORIENTAL (semoule bio) BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE ET SAUCE TARTARE BROCOLIS BÉCHAMEL YAOURT SUCRÉ BIO FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY PETITS POIS AU JUS VERRE DE LAIT BIO (à portionner) GALETTE DES ROIS (à portionner)	OEUF DUR MAYONNAISE GRATIN AUX ALLUMETTES DE DINDE FAÇON TARTIFLETTE PONT L'ÉVÊQUE (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE
DU 13/01 AU 17/01	CÉLÉRI HVE RÂPÉ (régional) VINAIGRETTE FACON COCKTAIL LASAGNES AUX LÉGUMES COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN POMMES SAUTÉES CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMME HVE	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner) ROTI DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) CARBONADE DE BOEUF (OF) CAROTTES VICHY TOMME NOIRE IGP (à portionner) FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC (OF) A L'ANCIENNE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE PETIT SUISSE SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES CANNELLE DU CHEF (à portionner)
DU 20/01 AU 24/01	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio) FILET DE POISSON PANÉ CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) LENTILLONS BIO MAASDAM BIO (à portionner) FLAN VANILLE	PANAIS RAPÉ RÉMOULADE STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE AUX OIGNONS RIZ BIO TOMME BLANCHE (à portionner) COMPOTE POMME ANANAS	ON PASSE A L'ORANGE ! VELOUTÉ DE CAROTTES (à portionner) GRATIN DE COQUILLETES BIO AUX DÉS DE VOLAILLE AU POTIRON ET AU CHEDDAR MIMOLETTE (à portionner) ORANGE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE QUENELLE NATURE SAUCE AUREOLE PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) BEIGNET AUX POMMES
DU 27/01 AU 31/01	VELOUTÉ DE POTIMARRON (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BÉCHAMEL GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE	CÉLÉRI RAPÉ SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES BOULETTES DE VEAU SAUCE FACON BOURGUIGNON PENNES BIO SAINT PAULIN (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	COLESLAW VINAIGRETTE (carottes et choux locaux) GRATIN DE GNOCCHIS A LA PROVENCEALE COULOMMIERS FROMAGE BLANC SUCRÉ	RADIS ÉMINCÉ VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET (régional) FACON COLOMBO HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE EMMENTAL BIO (à portionner) CRÊPE DE LA CHANDELEUR
DU 03/02 AU 07/02	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE BUTTERNUT EDAM BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RAPÉ YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	CREPE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE ANETH MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL CANTAL AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE BARBECUE CAROTTES PERSILLÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) COMPOTE POMME HVE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE PAIN PITA, LAMELLES KEBAB ET SAUCE PITA POTATOES SAMOS MILK-SHAKE BANANE BIO CHOCOLAT (à portionner)
VACANCES D'HIVER					
DU 24/02 AU 28/02	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET CORNICHONS POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES COULOMMIERS FRUIT DE SAISON	OEUF DUR ET MAYONNAISE JAMBON BLANC POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET MAYONNAISE SAINT NECTAIRE (à portionner) YAOURT SUCRÉ BIO	ENDIVES VINAIGRETTE AUX POMMES SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AUX OIGNONS RIZ BIO BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI HVE RÂPÉ (local) VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY BROCOLIS À LA BÉCHAMEL SUISSE SUCRÉ ECLAIR VANILLE	POTAGE DE BUTTERNUT (à portionner) TORTELLONI BIO POMODORE MOZZARELLA SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO (à portionner) COMPOTE POMME PASSION
DU 03/03 AU 07/03	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRÈME SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE PURÉE DE POTIMARRON MIMOLETTE (à portionner) BEIGNET AU CHOCOLAT-NOISETTE	SALADE DE LENTILLES FILET DE POULET SAUCE AU THYM CAROTTES VICHY FROMAGE PORTION FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	BETTERAVES BIO ROUGE VINAIGRETTE QUENELLES NATURES SAUCE NANTUA RIZ BIO JAUNE TOMME BLANCHE (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	TARTE AU FROMAGE DU CHEF (à portionner) SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE AIGRE DOUCE PETITS POIS AU JUS SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON

* Nos plats sont parfois réalisés avec des substances qui peuvent entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

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