



lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
SALADE DE PERLES DE PÂTES AUX AGRUMES ET SURIMI RÔTI DE PORC SAUCE FORESTIERE S/P : PANE FROMAGER GRATIN DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	ŒUF AU PAPRIKA COUSCOUS AUX DEUX VIANDES S/V : FILET DE COLIN ET SES LEGUMES SAINT-PAULIN FRUIT DE SAISON	AVOCAT SAUCE COCKTAIL LASAGNES A LA BOLOGNAISE S/V : BRANDADE DE MORUE SALADE EDAM FROMAGE BLANC SUCRE	VELOUTE DE POTIRON EMINCE DE DINDE AU CURRY S/V : STEAK DE SOJA RIZ AUX PETITS LEGUMES SAMOS BEIGNET	ROSETTE ET CONDIMENTS S/P : ROULADE DE VOLAILLE FILET DE POISSON MEUNIERE POMMES PERSILLEES FONDUE DE POIREAUX MIMOLETTE CREME DESSERT CHOCOLAT
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
FERIE	FRIAND AU FROMAGE POULET BASQUAISE S/V : HACHE VEGETAL RIZ TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE OMELETTE POMMES SAUTEES AUX OIGNONS HARICOTS VERTS SIX DE SAVOIE YAOURT VELOUTE AUX FRUITS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE CŒUR DE BLE JULIENNE DE LEGUMES CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES	CONCOMBRES A LA BULGARE CASSOULET S/P : PANE FROMAGER ET SA GARNITURE CARRE FRAIS SALADE DE FRUITS
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE DE POULET RÔTIE AU THYM S/V : POISSON MEUNIERE POTATOES FEUILLE DE CHÊNE VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON	CELERI AUX RAISINS WATERZOÏ DE LA MER RIZ EPINARDS KIRI MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	VELOUTE D'ENDIVES SAUTE DE PORC SAUCE PROVENCALE S/V : DOS DE COLIN MACARONI CHANTAILLOU FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE AUX POMMES NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE S/V : STEAK DE SOJA POMMES VAPEUR BROCOLIS PERSILLES BABYBEL YAOURT NATURE SUCRE	POMELOS BŒUF BOURGUIGNON S/V : OMELETTE PUREE CAROTTES AU JUS MINI CHEVRE ECLAIR
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SARDINES A LA TOMATE JAMBON GRILLE SAUCE DIJONNAISE S/V : HACHE VEGETAL LENTILLES PAYSANNES CROC'LAIT FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSEE BŒUF A L'ITALIENNE S/V : GALETTE ORIENTALE PENNE BRIE POIRES AU SIROP	POIREAUX VINAIGRETTE CURRY D'AGNEAU S/V : HOKI AU CURRY SEMOULE DUO NAVETS - CAROTTES EMMENTAL YAOURT AROMATISE	VELOUTE DE COURGETTES NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE KETCHUP S/V : BEIGNETS DE POISSON POMMES DE TERRE AUX HERBES SALADE PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES TARTE NORMANDE	JUS DE POMME FILET DE HOKI SAUCE NANTUA BOULGOUR RATATOUILLE CHANTENEIGE CREME DESSERT CHOCOLAT



Légende :



BIO

PRODUIT LOCAL

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU ET SES LEGUMES S/V : CŒUR DE COLIN RIZ PARFUME SAMOS SEMOULE AU LAIT	PÊCHE AU THON CHIPOLATAS S/V : OMELETTE AUX DEUX POMMES GOUDA FRUIT DE SAISON	SOUPE A L'OIGNON BŒUF MODE S/V : STEAK DE SOJA COQUILLETES RONDELE AUX NOIX TARTE AU FLAN	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE MERLU SAUCE AUX PETITS LEGUMES POMMES VAPEUR CAMEMBERT MOSAÏQUE DE FRUITS	SALADE COLESLAW PIZZA S/V : PIZZA AU FROMAGE SALADE SAINT-PAULIN PETITS SUISSES FRUITES
lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
VELOUTE DE POIREAUX SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE S/V : PANE FROMAGER PUREE DE POIS CASSES SAINT MORËT FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS BEURRE OMELETTE FRITES - SALADE EDAM POMME AU FOUR A LA CANELLE	TARTE AU FROMAGE AIGUILLETES DE POULET SAUCE NORMANDE S/V : DOS DE COLIN RIZ COURGETTES POEELEES CHANTAILLOU YAOURT AUX FRUITS	ENDIVES VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF SAUCE POIVRE S/V : HACHE VEGETAL POMMES CAMPAGNARDES PETITS POIS AUX OIGNONS SIX DE SAVOIE ENTREMETS VANILLE	TERRINE DE CAMPAGNE S/V : TERRINE DE LEGUMES PÂTES AU SAUMON EMMENTAL RÂPE FRUIT DE SAISON
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
ŒUF MIMOSA HACHIS PARMENTIER S/V : BRANDADE DE POISSON SALADE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPEES A LA VINAIGRETTE STEAK HACHE SAUCE ECHALOTE S/V : STEAK DE SOJA FRITES HARICOTS VERTS DELICE A L'EMMENTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	VELOUTE DE BUTTERNUT FRICASSEE DE DINDE A LA CREME S/V : PEPITES DE POISSON BLE CUISINE POËLEE CHAMPÊTRE CANTAFRAIS FRUIT DE SAISON	CŒURS DE PALMIERS VINAIGRETTE PAËLLA DE LA MER MINI CABRETTE MOUSSE AU CITRON	

Toute l'équipe Api Restauration vous souhaite de très joyeuses fêtes de fin d'année !