

LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
Lasagnes à la Bolognaise pur bœuf Salade Chanteneige Fruit de saison	Potage carotte Carbonade flamande Purée de haricots verts Yaourt nature sucré	Coleslaw Blanquette de volaille et ses légumes Riz blanc Flan saveur chocolat	Tajine de poisson et sa sauce Courgette et semoule Emmental à la coupe Beignet

LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
Jambon chaud sauce brune Haricots verts et pommes de terre Edam à la coupe Fruit de saison	Carotte râpée vinaigrette Cordon bleu sauce tomate Pâtes et râpé Compote de pommes	Salade et croûtons Sauté de veau façon marengo Pommes de terre dorées Yaourt aromatisé	Filet de merlu sauce curry Epinards branches et riz Gouda à la coupe Fruit de saison

LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
Escalope de volaille à la forestière Petits pois - Carottes Milanette Nappé caramel	Pizza fromage Omelette ciboulette Chou-fleur béchamel et pommes de terre Fruit	Tomate échalote Steak haché sauce douce au poivre Frites Fromage blanc nature sucré	Poisson meunière sur légumes Riz Vache qui rit Fruit de saison

LUNDI 31 MARS	MARDI 1 ^{er} AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	VENDREDI 4 AVRIL
Carottes râpées Sauté de porc au thym Ratatouille Semoule Yaourt aux fruits	Betteraves rouges à l'emmental Poisson pané sauce Tartare Riz à la brunoise Fruit de saison	3^{èmes} RDG Filet de poulet au bleu et raisins Gratin de poireaux et pommes de terre Mimolette et confiture Fromage blanc à la louche et cassonade	Carbonara de jambon Pâtes et râpé Camembert à la coupe Fruit de saison

Relie les aliments à leur teneur en eau :

Viande	●	●	15%
Pain	●	●	95%
Salade	●	●	30%
Beurre	●	●	60%



Réponses : Viande : 60% - Pain : 95% - Salade : 30% - Beurre : 15%

LUNDI 7 AVRIL	MARDI 8 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
Saucisse de Toulouse et sauce Mijoté de lentilles et carottes Emmental à la coupe Cocktail de fruits	Waterzoï de poulet Courgettes braisées Riz au bouillon Vache Gros Jean Ananas à la coupe	Concombre à l'aneth Rôti de porc à la moutarde Purée de céleri Liégeois saveur chocolat	Potage à la tomate Filet de poisson au citron sur légumes PdT béchamel Pâtisserie

LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
Bœuf carottes Frites St-Paulin Fruit de saison	Tomate à l'huile d'olive Escalope de volaille crème de cerfeuil Pâtes et râpé Crème dessert vanille	REPAS DE PÂQUES Boulettes d'agneau sauce au romarin Flageolets et pommes de terre Edam Gourmandise de Pâques	Crêpe au fromage Jambon tranche Jardinière de légumes Fruit de saison

LUNDI 5 MAI	MARDI 6 MAI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI 9 MAI
Carottes vinaigrette Fricassée de volaille Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé	Bœuf à la provençale Ratatouille et riz Gouda Fruit de saison	FÉRIÉ	Poisson meunière sur brunoise de légumes et sa sauce Pommes de terre en persillade Petit Louis tartine Dessert lacté

Info Développement Durable :

Du 1^{er} au 7 avril, API Restauration participe à la semaine Développement Durable. A cette occasion, les circuits courts sont à l'honneur : plus c'est près, plus c'est frais ! Retrouvez les produits du terroir et les recettes de vos régions dans nos menus. Rendez-vous sur le site www.api-restauration.com

