

api

MENUS

du 3 Novembre au 19 Décembre 2014

BRUAY LA BUISSIERE

Info Développement Durable :

Du 22 au 30 Novembre 2014, aura lieu la **Semaine Européenne de la Réduction des Déchets**. Mobilisons-nous !
A cette occasion, API Restauration sensibilise les convives et les équipes de restauration à la lutte contre le gaspillage en rappelant ce credo « Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas ».
Plus d'informations sur notre site internet www.api-restauration.com



LUNDI 3 NOVEMBRE	MARDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 6 NOVEMBRE	VENDREDI 7 NOVEMBRE
Lasagnes Bolognaise	Carotte râpée	Goulash de bœuf paprika	Potage potiron
Salade vinaigrette	Escalope de volaille à la moutarde	Frites	Filet de lieu sur brunoise
Tartare	Jardinière et pommes de terre	Gouda	Riz pilaf
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Liégeois chocolat

LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE
Sauté de porc forestier	Férialé	Concombre au yaourt	Potage carottes
Petits pois carottes		Filet de colin sur confit niçois	Steak haché sauce brune
Vache qui rit		Riz au thym	Pommes dorées
Fruit de saison		Fruit de saison	Ile flottante, crème anglaise

LUNDI 17 NOVEMBRE	MARDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 21 NOVEMBRE
Volaille sur tajine de légumes	Tomate fromagère	Potage maraîcher	Poisson meunière
Semoule et sauce	Carbonade de bœuf	Carbonara au jambon	Julienne de légumes et pommes de terre
Camembert à la coupe	Frites	Tortis et râpé	Edam
Fruit de saison	Compote de pomme	Ananas à la coupe	Chou pâtissier

Trouve l'intrus



La crème fraîche, tout comme le beurre, contient beaucoup de matières grasses et peu de calcium, ce n'est pas un produit laitier.

LUNDI 24 NOVEMBRE	MARDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE
Potage légumes vermicelles	Waterzoï de poulet et ses légumes	Duo de crudités	Rôti de bœuf sauce aux fines herbes
Palette de porc sauce provençale	Riz nature	Poisson sur poireaux béchamel	Haricots verts et pommes de terre
Purée de pommes de terre	Milanette	Pâtes et râpé	Tomme blanche
Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Compote 2 fruits	Flan caramel

LUNDI 1 ^{er} DECEMBRE	MARDI 2 DECEMBRE	JEUDI 4 DECEMBRE	VENDREDI 5 DECEMBRE
Bœuf aux carottes	Charcuterie	Salade fromagère	Poisson pané
Pommes de terre boulangères	Poulet au curry	Rôti de porc sauce charcutière	Pommes de terre persillées
Saint-Paulin	Riz et brunoise	Fricassée de petits pois	Chanteneige
Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert chocolat	Fruit de saison

LUNDI 8 DECEMBRE	MARDI 9 DECEMBRE	JEUDI 11 DECEMBRE	VENDREDI 12 DECEMBRE
Jambon sauce barbecue	Potage légumes	Poisson à la florentine	Salade coleslaw
Purée au potiron	Cordon bleu sauce ciboulette	Pommes de terre vapeur	Blanquette de veau et ses légumes
Emmental	Coquillettes et râpé	Carré Président	Riz au bouillon
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Flan vanille

LUNDI 15 DECEMBRE	MARDI 16 DECEMBRE	JEUDI 18 DECEMBRE	VENDREDI 19 DECEMBRE
Poisson meunière	Betterave rouge	Galantine du soleil	Normandin sauce Bercy
Gratin pommes de terre, courgette	Omelette fromagère	Suprême de poulet aux aïrelles	Mousseline de légumes
Yaourt aromatisé	Pâtes sauce tomate	Pommes noisettes	Coulommiers à la coupe
	Fruit de saison	Haricots verts forestiers	Flan chocolat
		Dessert gourmand de Noël	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

API Restauration vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !