

Menus du 20 au 24 mai

Légende :

Lundi 20 mai

Mardi 21 mai

Mercredi 22 mai

Jeudi 23 mai

Vendredi 24 mai

Betteraves BIO vinaigrette

Rôti de porc LR
au jus

Pommes de terre vapeur



Bûchette lait mélange

Flan nappé caramel

Carottes râpées

Cordon bleu
de dinde

Gratin de courgettes



Camembert

Crème dessert au
chocolat

Taboulé (semoule BIO)

Oeuf dur façon
Florentine

Epinards béchamel



Yaourt sucré

Fruit de saison

Chou fleur sauce
cocktailPoisson blanc
meunière

Coquillettes BIO



Emmental BIO râpé



Fruit de saison



Menus du 27 au 31 mai

Légende :CUISINES
PAR NOS
CHEFSPRODUIT
LABELLISÉPRODUIT
PÊCHE
DURABLE

| Lundi 27 mai | Mardi 28 mai | Mercredi 29 mai | Jeudi 30 mai | Vendredi 31 mai |
|---|--|---------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Salade de pommes de terre et maïs | Concombre aux fines herbes | Salade verte et croûtons | Haricots verts à l'échalote | Cap sur l'Espagne ! |
| Sauté de porc Sauce ketchup cuisinée | Boulettes à l'agneau Façon tajine | Blanc de poulet Sauce au curry | Marmite de colin du chef | Tomates en salade |
| Brocolis BIO vapeur | Carottes persillées | Pommes de terre cubes rissolées | Riz BIO pilaf | Tortilla de pommes de terre |
| Saint Nectaire AOP | Suisse fruité | Yaourt aromatisé régional | Fromage blanc sucré | Fromage à tartiner |
| Fruit de saison | Beignet à la framboise | Fruit de saison | Fruit de saison | Flan à la vanille |



Ce midi, on vous emmène en



Espagne



LE VENDREDI

31/05



DANS VOTRE
RESTAURANT API

Menus du 3 au 7 juin

Légende :

| Lundi 3 juin | Mardi 4 juin | Mercredi 5 juin | Jeudi 6 juin | Vendredi 7 juin |
|---|--|---|--|---|
| Salade de perles de pâtes  | Concombre à l'aneth   | Betteraves BIO à la framboise   | Le soleil brille!  Pastèque Salade piémontaise à la mayonnaise  Verre de lait Cake aux pêches  | Carottes râpées   |
| Beignet de calamars à la romaine | Lentilles à l'indienne du chef  | Paupiette au veau sauce aux olives  | | Bolognaise de boeuf sauce tomate  |
| Courgettes BIO à l'ail   | Semoule BIO   | Pépinettes  | | Coquillettes BIO   |
| Camembert | Cantal AOP | Suisse fruité | | Yaourt sucré |
| Fruit de saison | Liégeois à la vanille | Crêpe sucrée | | Fruit de saison |

Menus du 10 au 14 juin

Légende :PRODUIT
BIOPRODUIT
RÉGIONALCUISINES
PAR NOS
CHEFSPRODUIT
LABELLISÉPRODUIT
PÊCHE
DURABLE

| Lundi 10 juin | Mardi 11 juin | Mercredi 12 juin | Jeudi 13 juin | Vendredi 14 juin |
|---|--|--|---|---|
| <p>Macédoine de légumes</p>  | <p>Melon</p> | <p>Rosette et beurre</p> | <p>Tomates et vinaigrette</p>  | <p>Salade verte et croûtons</p>   |
| <p>Rôti de porc LR à la moutarde à l'ancienne</p>   | <p>Boulettes au veau sauce barbecue</p>  | <p>Émincé de cuisse de poulet façon yassa</p>   | <p>Filet de colin lieu aux herbes aromatiques</p>   | <p>Lasagne de légumes à la provençale</p>  |
| <p>Blé BIO pilař</p>   | <p>Petits pois BIO</p>   | <p>Boulgour BIO</p>   | <p>Pommes de terre vapeur</p>   | |
| <p>Fromage blanc sucré</p> | <p>Bleu d'Auvergne</p>   | <p>Pont l'Evêque AOP</p>  | <p>Suisse fruité</p> | <p>Gouda BIO</p>  |
| <p>Fruit de saison</p> | <p>Gauřre de Liège</p> | <p>Fruit de saison</p> | <p>Fruit de saison</p> | <p>Mousse au chocolat au lait</p> |