



Les produits de saison sont indiqués par un *

Chaque jour, choix de laitages et de fruits

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Choix d'entrée avec poisson Rôti de porc au maroilles Courgettes, pommes country Choix de fruits cuits	Choix de crudités Émincé de dinde sauce soja Pâtes Brunoise de légumes Fromage Pâtisserie		Férié	Fermé
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Choix de crudités Sauté de bœuf au pain d'épices Aubergines grillées Pâtes Choix de fruits	Choix de pâtisseries salées Sauté de porc au caramel Lentilles aux carottes Carottes au jus Salade Fromage Choix de fruits cuits		Rencontre du goût: Choix de légumes cuits Brochette de dinde en waterzoï Riz aux légumes, julienne de légumes Fromage Pâtisserie	Choix de crudités Dos de colin Tomate rôtie Boullgour Choix de laitages
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
Férié	Choix de crudités Hachis Parmentier Brunoise de carottes Salade Choix de desserts lactés		Choix d'entrées aux féculents Escalope de dinde au curry Riz, fondue de poireaux Choix de fruits cuits et fraises	Choix de crudités Cubes de colin à la marocaine Semoule Légumes couscous Fromage Choix de laitages
Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
Choix de charcuteries Tomate farcie Pommes de terre au paprika Fromage Choix de fruits	Choix de crudités Pâtes bolognaise Salade, haricots verts Choix de laitages		Choix de légumes cuits ou potage Carbonade flamande Pommes vapeur, printanière de légumes Fromage Choix de fruits cuits	Choix de crudités avec produit laitier Filet de hoki sauce crevettes Courgettes, semoule Pâtisserie

La société se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement

Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Choix de pâtisseries salées Steak haché sauce tomate Pâtes, poêlée asiatique Fromage Choix de fruits	Choix de crudités Escalope de veau aux champignons Boullgour, fondue de poireaux Fromage Choix de fruits cuits		Choix de salade composée Côte de porc Charcutière* (*escalope de porc pour les maternelles) Pommes frites, brunoise de légumes Fromage Choix de fruits (dont melon)	Choix de crudités Émietté de saumon Riz, carottes au jus Salade Choix de desserts lactés
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Choix d'entrée avec poisson Escalope de porc sauce barbecue Piperade (avec poivrons) Pommes boulangères Choix de laitages	Choix de crudités Nugget's de volaille Semoule aux raisins Ratatouille Fromage Choix de fruits cuits		Choix de pâtisseries salées ou charcuterie Normandin de veau Pâtes, petits pois carottes Choix de desserts lactés	Choix de crudités avec produit laitier Filet de colin aux poivrons Purée, chou fleur Fromage Choix de fruits
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Choix de pâtisseries salées Sauté de porc aux petits légumes Haricots blancs à la tomate Tomates provençales Fromage Choix de fruits cuits	Choix de crudités Bœuf bourguignon Salade Pommes de terre au paprika, carottes Choix de laitages		Potage Lasagnes maison au saumon et sauce aux petits légumes Brunoise de légumes Fromage Choix de fruits (dont pastèque)	Choix de crudités Pavé de merlu aux agrumes Courgettes à l'ail, riz Pâtisserie
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 01 Juillet	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Choix de pâtisseries salées Bœuf aux oignons Ratatouille, pâtes Fromage Choix de fruits (dont cerises)	Choix de crudités Hachis Parmentier maison Salade Choix de desserts lactés		Choix d'entrées avec féculent Sauté de dinde aux champignons Carottes, purée Compote	Choix de crudités Cubes de colin aux petits légumes Riz, julienne de légumes Fromage Pâtisserie



Tout au long de l'année, API RESTAURATION noue des liens forts avec les producteurs de notre région.

Être un acteur de l'économie locale fait partie de nos valeurs de Cuisiniers Responsables.

Afin que notre action au quotidien se voit, nous mettons particulièrement en valeur un produit régional dans nos restaurants du 30 mai au 5 juin.

C'est l'occasion pour votre enfant de découvrir les produits de sa région.

API Restauration vous souhaite de bonnes vacances.