

Les produits de saison  
sont indiqués d'un \*



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 10 mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Légumes cuits ou potage Cordon bleu Purée Carottes aux herbes* Choix de laitages	Choix crudités Steak haché de veau Haricots verts P. de terre à l'ail Fromage Choix de fruits cuits		Choix de charcuteries ou d'œuf Carbonade flamande Pâtes/Courgettes sautées Fromage Choix de fruits	Choix de crudités  Steak de colin Riz créole Epinards  Choix de pâtisseries

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Choix d'entrées chaudes Hachis Parmentier Salade verte Fromage Choix de fruits cuits	Choix de crudités  Rôti de veau champignons Pâtes Julienne de légumes  Choix de laitages		<b>RENCONTRES DU GOUT</b> <b>Salade composée</b> <b>Escalope de porc au fromage frais et miel</b> <b>Frites</b> <b>Petits pois carottes à la française</b> <b>Choix de fruits</b>	Choix de crudités Brochette de poisson sce curry Riz Brocolis Fromage Choix de desserts lactés

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Entrées poisson Jambon blanc et ketchup Jeunes carottes* Purée Fromage Choix de fruits	Choix de crudités  Cuisse de poulet aux herbes Boulgour Ratatouille  Choix de laitages		Choix d'entrées chaudes Steak haché sauce échalote Brunoise de légumes Pâtes Fromage Choix de fruits	Choix de crudités Filet de hoki pané Riz Poêlée Campagnarde  Choix de desserts lactés

Lundi 31 Mars	Mardi 1er Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
Choix d'entrée chaudes Sauté de porc au paprika Cœurs de blé Cordiale de légumes Fromage/fruits	Choix de crudités Estouffade de bœuf aux oignons Gratin de chou-fleur*/Purée Choix de pâtisseries		Choix de légumes cuits ou potage Chili con carne Riz Fromage Choix de fruits	Choix de crudités Pavé de colin Pommes campagnardes Epinards* à la crème Choix de laitages

Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Choix d'entrées chaudes Bœuf bourguignon Trio de légumes Pommes de terre aux épices Fromages Choix de fruits	Choix de crudités  Lasagnes bolognaise Salade verte  Choix de desserts lactés		Entrées féculent  Escalope de volaille Frites Haricots verts aux oignons  Choix de fruits cuits	Crudités Filet de poisson meunière Riz Courgettes au thym Fromage Choix de pâtisseries

Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Choix de légumes cuits Merguez (mater: saucisse) Semoule Légumes Couscous Fromage/fruits	Choix de crudités  Paupiette de veau Haricots beurre Frites Choix de laitages		Entrées charcuteries ou œuf Daube de bœuf provençale PDT demi lune Salsifis à la tomate Fromage Choix de fruits	Choix de crudités Gratin de saumon Brocolis à l'ail Riz  Choix de pâtisseries

## Vacances scolaires du 19 avril au 4 mai

Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
Entrées chaudes Boules de bœuf à la tomate Poêlée de Légumes/Pâtes Fromage Choix de fruits cuits	Choix de crudités  Rôti de veau Gratin dauphinois Petits pois aux oignons grelots  Choix de laitages		FERIE	

Chaque jour, choix de laitages et de fruits

Info Développement Durable :  
Du 1<sup>er</sup> au 7 avril 2014, 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](http://www.api-restauration.com).

