

# MENUS DU 03 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2014

api



Ecole



## 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 crédo « Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas ».

Plus d'informations sur notre site internet [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com).



Lundi 03 Nov.	Mardi 04 Nov.	Mercredi 05 Nov.	Jeudi 06 Nov.	Vendredi 07 Nov.
Choix de pâtisseries salées Pâtes bolognaise salade Fromage Choix de fruits cuits	Choix de crudités Sauté de veau aux champignons Purée de potiron* Choix de laitages	Choix de fruits	Choix de salades composées Escalope de porc à la moutarde Potatoes Haricots verts Fromage Choix de fruits	Choix de crudités Pavé de saumon Brocolis*, riz Choix de desserts lactés
Lundi 10 Nov.	Mardi 11 Nov.	Mercredi 12 Nov.	Jeudi 13 Nov.	Vendredi 14 Nov.
	<b>FERIE</b>	Choix d'entrées avec poisson Sauté de porc marenge Carottes vichy*, riz Choix de laitages	Choix de pâtisseries salées Normandin de veau Ratatouille, pâtes Choix de desserts lactés	Choix de crudités Croustillant de hoki Blé Brunoise de légumes Fromage Choix de fruits (dont poire)
Lundi 17 Nov.	Mardi 18 Nov.	Mercredi 19 Nov.	Jeudi 20 Nov.	Vendredi 21 Nov.
Choix de pâtisseries salées Rôti de porc sauce ananas Riz et poireaux* à la crème Fromage Choix de fruits cuits	Choix de crudités Carbonade Flamande Haricots verts Pommes vapeur Choix de laitages		Potage Cassoulet Fromage Choix de fruits (dont ananas)	Choix de crudités Filet de lieu Boullgour, épinards* Choix de pâtisseries



Les produits de saison sont indiqués d'un \*

Chaque jour, choix de laitages et de fruits

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 Nov.	Mardi 25 Nov.	Mercredi 26 Nov.	Jeudi 27 Nov.	Vendredi 28 Nov.
Choix de pâtisseries salées Estouffade de bœuf Carottes* au jus, purée Fromage Choix de fruits (dont clémentines)	Choix de crudités Cordon bleu Pâtes, poêlée méridionale Choix de desserts lactés		Choix d'entrées à base de féculents Sauté de dinde Cœurs de blé aux petits légumes Choix de fruits cuits	Choix de crudités Saumonette Gratin de chou fleur* Pommes de terre Fromage Choix de pâtisseries
Lundi 01er Déc.	Mardi 02 Déc.	Mercredi 03 Déc.	Jeudi 04 Déc.	Vendredi 05 Déc.
Choix de légumes cuits Jambon braisé Frites, salade Fromage Choix de fruits	Choix de crudités Normandin Riz, endives* braisées Choix de laitages		Choix de charcuteries Mijoté de bœuf à la provençale Pâtes, haricots beurre Fromage Choix de fruits cuits	Choix de crudités Dos de colin Blé Salsifis* à la crème Choix de pâtisseries
Lundi 08 Déc.	Mardi 09 Déc.	Mercredi 10 Déc.	Jeudi 11 Déc.	Vendredi 12 Déc.
Choix de pâtisseries salées Rôti de veau Pommes de terre, ratatouille Fromage Choix de fruits	Choix de crudités Lasagnes maison Salade Choix de laitages		Choix de salades composées Escalope de porc Pommes noisettes Carottes* Fromage Choix de fruits	Choix de crudités Filet de lieu Julienne de légumes, riz Choix de desserts lactés
Lundi 15 Déc.	Mardi 16 Déc.	Mercredi 17 Déc.	Jeudi 18 Déc.	Vendredi 19 Déc.
Choix d'entrée avec poisson Émincé de porc au caramel Chou-fleur* Frites Choix de laitages	Choix de crudités Rôti de bœuf Riz Haricots verts Fromage Choix de fruits cuits		<b>Repas de Noël</b>	Choix de crudités Bouchées de fruits de mer Pâtes (Crozet) Épinards Fromage Choix de fruits

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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