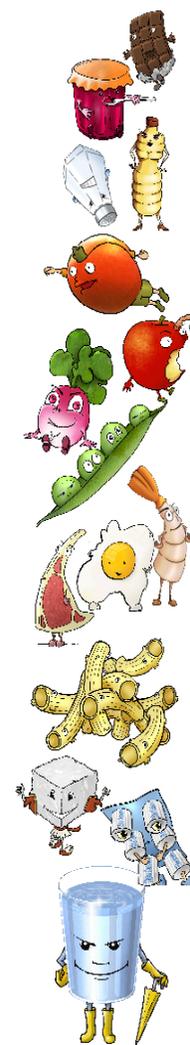


Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 9 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Déjeuner	Menu Végétarien			
Entrées au choix	Feuilleté au fromage	Salade de pâtes	Carottes râpées vinaigrette	Avocat vinaigrette
	Salade verte soja et maïs	Saucisson ail nature	Salade de blé & thon vinaigrée	Oeuf dur mayonnaise
Plats au choix	Boulettes végétariennes et sa sauce tomate	Emincé de bœuf stroganoff	Pilons de poulet	Filet de colin à la sauce tomate
	Boulettes d'agneau au jus	Boudin noir	Escalope de porc sauce forestière	Sauté de veau aux épices douces
Accompagnements	Semoule	Duo d'haricots Locaux 	Trio de légumes d'hiver	Petits pois à la tomate
	Macédoine de légumes	Pâtes	Frites de St André	Riz créole
Produit laitier ou fromage au choix	Edam	Camembert	Gouda	Laitage nature
	Fromage blanc	Laitage nature	Petit suisse nature	Carré frais
Desserts au choix	Laitage sucré	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au citron
	Fruit de saison	Ananas au sirop	Clafoutis aux pruneaux du Chef 	Fruit de saison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dûes aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 10 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
			Menu Végétarien	
Entrées au choix	Salade verte & betteraves Salade coleslaw	Cœurs de palmiers & maïs en salade Salade de Pomme de terre	Salade d'endives aux pommes Mini pizza tomate fromage rapé	Macédoine à la mayonnaise citronnée Carrot cake
Plats au choix	Sauté de porc vanille gingembre Saumon sauce du chef	Escalope de volaille aux champignons Boulettes de bœuf sauce ketchup	Moussaka Végétale Steak haché de veau	Filet de hoki pané Fricassée de poulet aux épices douces
Accompagnements	 Carottes braisées Boullgour au beurre	Riz blanc Epinards sauce tomate	Brocolis à l'échalote Macaronis	Semoule Brunoise de légumes
Produit laitier ou fromage au choix	Tomme blanche Petit Suisse	Laitage nature St Nectaire	Brie Fromage blanc nature	Laitage nature Camembert
Desserts au choix	Fruit de saison Yaourt aux fruits	Tarte banane et crème de marrons Fruit de saison	Laitage sucré Fruit de saison	Fruit de saison Local Flan nappé caramel



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

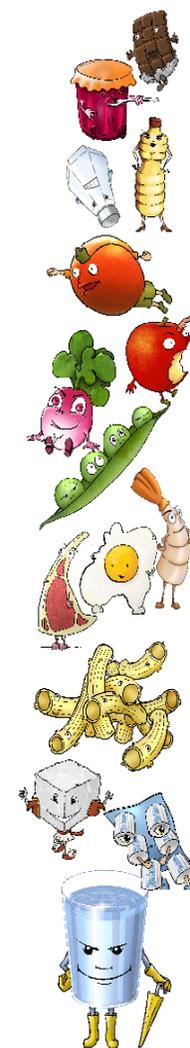
Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Déjeuner			Menu Végétarien	
Entrées au choix	Céleri vinaigrette Saucisson à l'ail & Cornichons	Betteraves rouges vinaigrette Salade de thon	Carottes râpées Locales vinaigrette Salade verte vinaigrette	Chou rouge aux raisins secs Salade de torsettes & olives noires
Plats au choix	Sauté de veau à l'abricot Filet de colin sauce tomate	Lasagnes à la Bolognaise du Chef Omelette nature	Tofu à la Thaï Jambon grillé et sa sauce échalote	Blanquette de la mer Normandin de veau
Accompagnements	Frites Poêlée légumes frais (carottes, champignons, haricots verts)	Pâtes Haricots verts à l'échalote	Gratin de chou-fleur Blé	Petits pois aux oignons Riz créole
Produit laitier ou fromage au choix	Petit Suisse Comté	Carré ligueil Laitage nature	Camembert Fromage blanc	Mimolette Laitage nature
Desserts au choix	Fruit de saison Entremet vanille	Fruit de saison local Pêche au sirop	Laitage sucré Fruit de saison	Eclair au chocolat Fruit de saison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

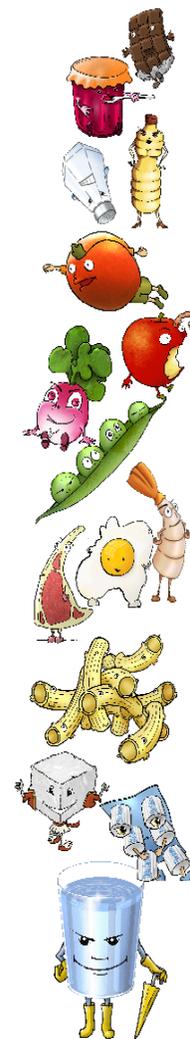
Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 01 février	mardi 02 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
Déjeuner	Menu Végétarien	Chandeleur		Animation CARNAVAL
Entrées au choix	Chou blanc citronné Macédoine mayonnaise	Pamplemousse au sucre Haricots verts vinaigrette en persillade	Betteraves rouges vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Menu en cours de réalisation
Plats au choix	Steak végétarien & sa sauce Filet de poisson	Nuggets de poisson sauce tartare Saucisse de Toulouse	Quiche jurassienne Paupiette de veau à la forestière	
Accompagnements	 Pomme de terre rissolées Epinards	Carottes en brunoise Lentilles au jus	Haricots beurre persillés Pâtes	
Produit laitier ou fromage au choix	Laitage nature Cantal	Coulommiers Yaourt nature	Tartare à l'ail Petit Suisse	
Desserts au choix	Poire pochée Fruit de saison	Crêpe au sucre Fruit de saison Local	Fruit de saison Laitage sucré	



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€, RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 08 février	mardi 09 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Déjeuner	Menu Végétarien			Nouvel An Chinois
Entrées au choix	Salade verte fromagère Friand au fromage	Pâté Végétal Salade coleslaw	Radis roses & Beurre Œuf dur mimosa	Nems Salade Chinoise
Plats au choix	Œufs dur béchamel gratinés Rôti de dinde sauce crème	Bœuf aux épices Normandin de veau	Tartiflette au poisson Tartiflette Savoyarde	Sauté de porc au caramel Filet de poisson sauce du chef
Accompagnements	Boullgour au curcuma Carottes Locales braisées	Gratin de blettes Maison Pâtes	Pomme de terre Salade verte	Légumes du wok Riz cantonnais
Produit laitier ou fromage au choix	Gouda Petit Suisse	Six de Savoie Fromage blanc	Yaourt Brie	Tomme noire Yaourt sucré
Desserts au choix	Fruit de saison Liégeois chocolat	Crème dessert vanille Fruit de saison	Fruit de saison Compote de fruits	Litchis au sirop Fruit de saison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€, RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE