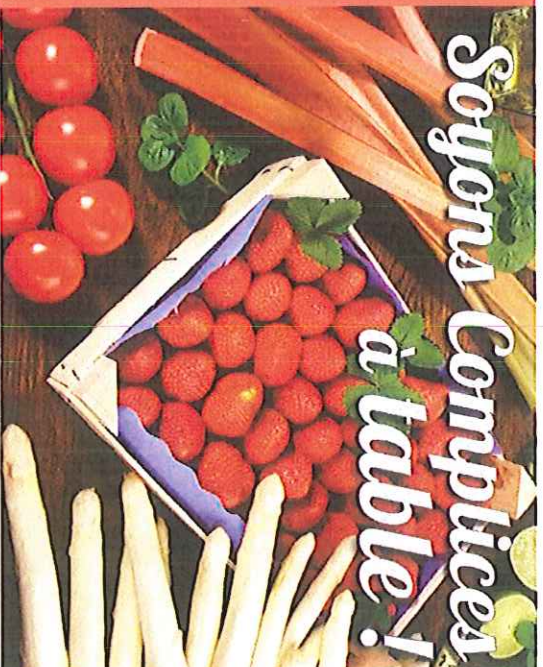




Lundi 24 avril	Mardi 25 avril	Mercredi 26 avril	Jeudi 27 avril	Vendredi 28 avril	Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Mercredi 24 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Carottes râpées à l'orange	Soupe de tomate à la fête	Salade fraîcheur	Céleri remoulade	Repas de notre nouvelle région Muffin picard Joue de bœuf à la harmande Frites	Terrine de campagne et cornichons	Méli mélo de crudités	Salade au gouda	FERIE	
Bouchées de volaille forestière Macarons Emmental râpé	Grignottes de porc à l'ancienne Haricots verts Pommes de terre vapeur	Moussaka bœuf Courgettes et pommes de terre	Nuggets de poisson Ratrouille Riz pilaf	Yaourt nature et cassonade	Sauté de dinde suprême Haricots verts Pommes de terre noisettes	Panpiette de veau minoteron Macarons Emmental râpé	Filet de colin poêlé sauce gribiche Pommes de terre persillées		
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Salade de fruits de saison	Compote de pommes		Froidou	Flan au chocolat	Fruit de saison		
Lundi 1 mai	Mardi 2 mai	Mercredi 3 mai	Jeudi 4 mai	Vendredi 5 mai	Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Mercredi 31 mai	Jeudi 1 juin	Vendredi 2 juin
	Macedoine de légumes Bœuf à la napolitaine Coquillettes Emmental râpé	Crêpe au fromage Filet de porc fumé Lentilles aux carottes Pommes de terre persillées	Taboulé Cordon bleu Duo de courgettes à l'espagnole Pommes de terre vapeur	Salade de tomates mozzarella Pavé de hoki à la dipproise Riz créole Brownies	Crêpinette de porc aux oignons Purée au lait	Concombres bulgare Aiguillettes de volaille soubise Riz aux petits légumes	Duo de crudités Sauté de bœuf aux poireaux Batonnière de légumes Cérestales gourmandes	Tomates au basilic Lasagnes Provençales	Macedoine de légumes Nugget's de poisson Gratin de chou-fleur et pommes de terre
FERIE	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Maasdam	Carré fraises
Lundi 8 mai	Mardi 9 mai	Mercredi 10 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai	Lundi 5 juin	Mardi 6 juin	Mercredi 7 juin	Jeudi 8 juin	Vendredi 9 juin
	Salade niçoise Sauce de Strasbourg sauce tartare Pommes de terre rissolées	Carottes râpées vinaigrette Chili con carne Riz pilaf	Salade de betteraves rouges Rôti de dinde Berry Tosades Emmental râpé	Friand au fromage Filet de poisson pané Pipernade Semoule	FERIE	Carottes râpées vinaigrette Jambon blanc Mayonnais Pommes de terre pins	Salade d'endives Cordon bleu de volaille sauce tomate Riz à la méridionale	Salade madrilène Rôti de bœuf champêtre mat : haché de veau Tosades Emmental râpé	Crêpe au fromage Filet de poisson pané Épinards à la crème Pommes de terre persillées
Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Mercredi 17 mai	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai	Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Mercredi 14 juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin
Laitue vinaigrette Rôti de porc aux herbes Petits pois Pommes de terre county Yaourt nature sucré	Salade floride Bolognaise Coquillettes Emmental râpé	Killetre de thon Steak haché de veau à l'échalote Purée de légumes	Crème dessert vanille Pralina de volaille	Concombres et tomates crème ciboulette Colin meunière Carottes à la crème Pommes de terre persillées	Betteraves râpées vinaigrette Sauté de porc à la provençale Coquillettes Emmental râpé	Moradelle et cornichons Bouchées de volaille curry et légumes Riz pilaf Danonino	Salade de concombres Gratiné de pommes de terre à la bolognaise	Merguez à l'orientale Légumes au jus semoule	Céleri à la mimollette Marmite de colin marinière Purée crécy
	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Vache qui rit Compote Pommes Fraises	Tarte au sucre	Salade de fruits au sirop		Fromage blanc nature sucré	Gouda Fruit de saison	Cookies
						Yaourt brassé aux fruits	Compote pommes	Mousse au chocolat	Fruit de saison



Soyons Complices à table !

ÉDITO La semaine Européenne du développement durable

Du 30 mai au 5 juin prochain, API Restauration met à l'honneur les produits locaux dans les menus. Saviez-vous qu'il n'y a pas de centricole d'achat chez nous ?

Dans chacune de nos régions, un référent et un acheteur sont en charge de :

- négocier les fruits et légumes locaux chaque semaine,
- dénicher de nouveaux producteurs de proximité,
- garantir la meilleure qualité des achats régionaux.

Les Chefs de cuisine élaborent les menus, accompagnés par une diététicienne, et cuisinent les produits du terroir et de saison.

Depuis 2009, API Restauration est un acteur engagé de la Semaine du Développement Durable et profite de ce temps fort de l'année pour valoriser les partenariats durables avec les producteurs de la région.

Laure LAGIER
Responsable Développement Durable

Plus d'informations sur :
www.api-restaurant.com



Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Mercredi 21 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
Perles de pâtes napolitaine	Salade verte vinaigrette	Melon	Salade de tomates vinaigrette	Pizza napolitaine
Rôti de dinde à l'italienne	Chipolatas	Lasagnes bolognaises	Tortellini de bœuf Emmental râpé	Filet de colin gratiné
Duo de courgettes Pommes de terre rissolées	Gratin dauphinois	Yaourts aux fruits	Ile flottante	Poêlée de légumes et pommes de terre
Coulommiers	Compote pomme-abricot			Fruit de saison
Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Mercredi 28 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
KERMESSE Salade à l'emmental	Concombres vinaigrette	Celeri mayonnaise	Jus d'orange	Salade milanaise
Sauceuse hot dog Ketchup Pommes de terre country	Stick de poulet Ratarouille Semoule	Rôti de porc orloff Bâtonnière de légumes Pommes de terre persillées	Bœuf braisé charcutier Haricots verts Pommes de terre vapeur	Brandade de poisson
Gaufre poudrée	Liégeois vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Vache picon
Lundi 3 juillet	Mardi 4 juillet	Mercredi 5 juillet	Jeudi 6 juillet	Vendredi 7 juillet
Salade coleslaw	Betteraves rouges vinaigrette	Fleuriette de chou-fleur sauce cocktail	Salade de tomates à la Grecque	REPAS FROID Duo de melon et pastèque
Raviolis de bœuf Emmental râpé	Filet de poisson poêlé sauce gribiche Petits pois carottes Pommes de terre noisettes	Haché de veau au paprika Coquillettes à l'italienne	Colombo de poulet Riz pilaf	Salade piémontaise (sauce de porc, pdr, légumes)
Fruit de saison	Éclair chocolat	Laitage	Fruit de saison	Yaourt nature sucré

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