

LILLE Sainte Anne
Saint Joachim
PRIMAIRE

Lundi 03 Nov.	Mardi 04 Nov.	Jeudi 06 Nov.	Vendredi 07 Nov.
Velouté d'endives/ Macédoine de légumes au thon Paupiette de veau forestière Pommes de terre persillées Haricots verts Yaourt nature sucré/ Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	Salade coleslaw/ Verrine d'avocat aux crevettes Sauté de porc à l'ananas Riz pilaf Six de Savoie/ Chanteneige Compote	Betteraves râpées au maïs/ Céleri rémoulade Rôti de bœuf sauce échalotes Coquillettes Fromage râpé Gouda Choix de fruits de saison	REPAS WESTERN Salade Western (carottes râpées, maïs, haricots rouges, édam) Nuggets de poisson sauce barbecue Pommes de terre country Fromage blanc nature sucré Brownie maison Guimauve
Lundi 10 Nov.	Mardi 11 Nov.	Jeudi 13 Nov.	Vendredi 14 Nov.
Salade composée (salade, tomates, radis)/ Carottes à l'orange Hachis parmentier Fraidou Yaourt brassé aux fruits/ Frutly sucré	Légende : NOUVEAUX PRODUITS PRODUIT DU TERROIR	Velouté Dubarry/ Salade d'haricots beurre mimosa Cordon bleu Sauce tomate Macaronis Fromage râpé Saint-Paulin/Brie Éclair chocolat	Pizza aux champignons maison/ Tarte au fromage maison Beignet de calamars sauce gribiche Carottes Pommes de terre persillées Mousse au chocolat Choix de fruits de saison
Lundi 17 Nov.	Mardi 18 Nov.	Jeudi 20 Nov.	Vendredi 21 Nov.
Salade fromagère/ Demi-pomelos-sucre Carbonade à la flamande Frites Bûche de chèvre Choix de fruits de saison	Betteraves vinaigrette/ Salade berlinoise Fricassée de poulet grand-mère Petits pois forestiers (avec pommes de terre) Tomme blanche Yaourt aromatisé/ Fromage blanc à la vanille	Soupe chinoise/ Salade catalane Chipolatas Gratin d'automne (pommes de terre, carottes, brocolis) Mimolette/ Camembert Fruit de saison	Carottes râpées au gouda/ Salade d'endives à l'emmental Marmite de poisson du Boulonnais Riz pilaf Petit suisse aromatisé Crème au chocolat maison/ Tartelette aux fruits

Trouve
l'intrus:



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.



Lundi 24 Nov.	Mardi 25 Nov.	Jeudi 27 Nov.	Vendredi 28 Nov.
Céleri mayonnaise/ Salade maraichère Fricadelles de bœuf aux champignons Purée de potiron Vache qui rit/ Rondelé nature Pâtisserie	Soupe des hortillons/ Poireaux vinaigrette, tomates, maïs Dos de colin à l'italienne Torsades Fromage râpé Saint-Nectaire Choix de fruits de saison	Potage Crécy/ Salade niçoise Palette de porc Gratin dauphinois Crème dessert vanille/ Liégeois chocolat Compote de fruits	Croustade de la mer (champignons, bechamel, moules, crevettes, fromage râpé) Goyère au Comté Poisson pané mayonnaise Pommes de terre rissolées Haricots verts Velouté fruit Choix de fruits de saison
Lundi 01er Déc.	Mardi 02 Déc.	Jeudi 04 Déc.	Vendredi 05 Déc.
Soupe de tomates basilic et feta/Salade de cœur de palmier, tomates, radis, maïs Émincé de volaille aux herbes Pommes de terre noisettes Choux de Bruxelles aux oignons Edam Choix de fruits de saison	Méli-mélo de crudités/ Demi-pomelos sauce cocktail Saucisse de Strasbourg charcutière Cœur de blé Tartare aux noix Flan nappé caramel/ Flan à la vanille	Salade mimosa/ Salade d'endives aux croûtons Lasagne bolognaise maison Gouda/ Tomme blanche Compote	Taboulé au fromage/ Salade de riz composée Hoki à la Dieppoise Pommes de terre vapeur Carottes vichy Yaourt nature sucré Clémentine Friandise de Saint Nicolas
Lundi 08 Déc.	Mardi 09 Déc.	Jeudi 11 Déc.	Vendredi 12 Déc.
Betteraves râpées aux pommes/ Salade pékinoise Rôti de porc à l'espagnole Macaronis Fromage râpé Fromage blanc au coulis de fruits rouges/ Petit filou au chocolat Fruit de saison	Potage cultivateur/ Salade de chou-fleur sauce gribiche Gratin façon Tartiflette Salade Yaourt aromatisé Choix de fruits de saison	Velouté de petits pois/ Macédoine de légumes au surimi Aiguillettes de poulet à la crème Riz Légumes pot au feu Carré fondu/Coulommiers Pâtisserie	Toast savoyard Maison/ Friand au fromage Dos de lieu ciboulette-citronné Pommes de terre vapeur Bâtonnière de légumes aux haricots plats Boursin nature Compote de pommes/ Compote de poires
Lundi 15 Déc.	Mardi 16 Déc.	Jeudi 18 Déc.	Vendredi 19 Déc.
Velouté de potiron/ Persillade de chevriers et cervelas Merguez à la tomate Semoule Ratatouille Saint-Paulin Cocktail de fruits au sirop/ Abricots au sirop	Salade Floride/ Céleri à la mimolette Filet de poisson pané Pommes de terre persillées Épinards à la crème Yaourt nature sucré/ Yaourt aromatisé Petit beurre	Salade au Leerdammer/ Salade créole (chou blanc, curry, raisins, mayonnaise) Picadillo mexicain Riz pilaf Mousse de fromage frais aux fruits Choix de fruits de saison	MENU DE NOEL Saumon à la Parisienne Suprême de volaille aux marrons Petits pois carottes Pommes de terre pins Mini roulé ciboulette Pâtisserie de NOEL