

# Menus du 29 janvier au 2 février

**Légende:**

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Mercredi 31 janvier	Jeudi 1er février	Vendredi 2 février
<p>Lentilles à l'échalote</p>	<p>Macédoine au fromage blanc</p>		<p>Salade de coquillettes</p>	<p><u>C'est l'heure des crêpes !</u></p>
<p>Rôti de porc façon barbecue</p>	<p>Omelette BIO nature</p>		<p>Morceaux de colin au four</p>	<p>Carottes râpées</p>
<p>Courgettes BIO à l'ail</p>	<p>Rosti de pommes de terre</p>		<p>Piperade de légumes</p>	<p>Hachis parmentier de boeuf</p>
<p>Fromage frais à tartiner</p>	<p>Bleu d'Auvergne</p>		<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Suisse fruité</p>
<p>Flan à la vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au chocolat</p>



Aujourd'hui :

# crêpes

**Le vendredi 2 février**

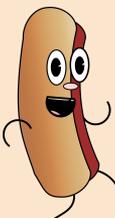
dans votre restaurant api !



# Menus du 5 au 9 février

**Légende :**



Lundi 5 février	Mardi 6 février	Mercredi 7 février	Jeudi 8 février	Vendredi 9 février
<p>Taboulé (semoule BIO)</p>   <p>Sauté de veau façon blanquette</p>   <p>Carottes à l'étuvée</p>   <p>Saint nectaire AOP</p>   <p>Fruit de saison</p> 	<p><b><u>HOT DOG PARTY !</u></b></p> <p>Céleri rémoulade</p>    <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Pain Hot dog</p> <p>Ketchup dosette</p> <p>Potatoes</p> <p>Edam BIO</p>    <p>Compote du chef pommes BIO et vanille</p>  		<p>Betteraves BIO à la framboise</p>   <p>Lentilles à l'indienne</p>  <p>Riz BIO pilaf</p>   <p>Verre de lait</p> <p>Brownie maison</p> 	<p>Salade de pommes de terre</p>   <p>Filet de colin d'Alaska sauce curcuma</p>   <p>Haricots verts BIO au persil</p>   <p>Yaourt aromatisé régional</p>  <p>Gaufre de Liège</p>

# Fiche conseil



Mardi  
6  
février



Hot-dog Party

api



## Remise en température

Réchauffer  
les saucisses hot-dog  
et les potatoes  
pendant **30 minutes**  
sans couvercle à 150°C.



## Dressage

Déposer la saucisse à  
hot-dog dans le pain.



N'oubliez pas de réaliser vos  
autocontrôles de températures.



## Préparation

Ouvrir les pains à hot-dog en  
les coupant dans le sens de  
la longueur.



## Service

Préparer les sauces ketchup  
sur les tables.



Votre équipe API  
Restauration  
reste à votre  
disposition pour  
toute question.  
Bon service !



# Menus du 12 au 16 janvier

**Légende :**



Lundi 12 février	Mardi 13 février	Mercredi 14 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février
<p>Salade de pépinettes</p>  	<p>Mélange de carottes et de choux blancs</p>  		<p>Friand au fromage</p>	<p>Haricots beurre à l'échalote</p> 
<p>Sauté de porc à la Dijonnaise</p>  	<p>FISH &amp; CHIPS (Poisson façon meunière Citron en morceaux Frites au four)</p> 		<p>Parmentier de carottes et de pois du chef</p>  	<p>Allumettes de dinde façon carbonara</p> 
<p>Brocolis BIO à la vapeur</p>  	<p>Suisse BIO fruité</p> 		<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Coquillettes BIO</p> 
<p>Cantal AOP</p>  	<p>Beignet chocolat noisette</p> 		<p>Fruit de saison</p> 	<p>Emmental BIO râpé</p> 
<p>Flan nappé caramel</p>			<p>Fruit de saison</p> 	<p>Fruit de saison</p> 