

# Menus du 19 au 23 janvier

## Légende :



Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Rosette et beurre	Haricots verts BIO à l'échalote		Salade de coquillettes BIO au basilic	Céleri râpé façon remoulade
Rôti de dinde Sauce forestière	Pépinettes au chaource façon risotto		Saucisse de Toulouse grillée Sauce au jus	Poisson frais MSC Sauce provençale
Brocolis persillés	Yaourt aromatisé		Butternut poêlé	Riz BIO jaune
Saint Nectaire AOP	Crêpe au chocolat		Cotentin	Suisse sucré
Fruit de saison			Fruit de saison	Clafoutis pomme et poire

# Menus du 26 au 30 janvier

## Légende :

 PRODUIT BIO  
CUISINES PAR NOS CHEFS

 PRODUIT LABELLISÉ

 PRODUIT RÉGIONAL

 PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 26 janvier

Crêpe au fromage

Sauté de porc LR  
Sauce tex mex



Chou fleur



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mardi 27 janvier

Salade de perles  
à la coriandre



Beignet de calamars  
Citron

Epinards BIO béchamel



Gouda BIO



Crème dessert vanille

Mercredi 28 janvier

Jeudi 29 janvier

Cake olive emmental  
du chef



Curry doux de légumes  
et pois chiches



Boulgour BIO



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison

Vendredi 30 janvier

**Pasta party !**

Salade verte, croûtons,  
à la ciboulette



Bolognaise de boeuf BIO



Fusilli BIO



Emmental BIO râpé



Roulé à la crème pâtissière  
du chef





Ce midi on se fait une

# Pasta party

Le vendredi 30 janvier

dans votre restaurant api !

Salade verte, croûtons,  
à la ciboulette

Bolognaise de boeuf BIO

Fusilli BIO

Emmental BIO râpé

Roulé à la crème pâtissière du chef

# Menus du 2 au 6 février

**Légende :**

 **PRODUIT BIO**  
 **CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS**

 **PRODUIT  
RÉGIONAL**  
 **PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE**

Lundi 2 février

Salade de pépinettes aux aromates



Sauté de dinde  
Sauce crème



Haricots verts BIO à l'ail



Mimolette

Flan nappé caramel

Mardi 3 février

**La fête des crêpes !**

Velouté de butternut



Saucisse de porc CE2 et galette de blé noir



Pommes de terre cubes rissolées

Emmental râpé BIO



Crêpe au chocolat



Mercredi 4 février

Jeudi 5 février

Pizza au fromage



Pavé de merlu MSC au four



Petits pois BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Vendredi 6 février

Carottes râpées vinaigrette au persil



Gratin Camarguais au riz BIO et à l'égrainé végétal régional



Cantal AOP



Compote fraîche pomme BIO poire et vanille

