
















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 rémoulade 
Rôti de dinde Sauce forestière 	Pépinettes au chaource façon risotto 		Saucisse de Toulouse grillée Sauce au jus 	Poisson frais MSC Sauce provençale  
Brocolis persillés 			Butternut poêlé 	Riz BIO jaune  
Saint Nectaire AOP 	Yaourt aromatisé		Cotentin	Suisse sucré
Fruit de saison	Crêpe au chocolat		Fruit de saison	Clafoutis pomme et poire 

Menus du 26 au 30 janvier

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Crêpe au fromage	Salade de perles à la coriandre 		Cake olive emmental du chef 	Pasta party ! Salade verte, croûtons, à la ciboulette 
Sauté de porc LR Sauce tex mex  	Beignet de calamars Citron		Curry doux de légumes et pois chiches 	Bolognaise de boeuf BIO  
Chou fleur 	Epinards BIO béchamel  		Boulgour BIO  	Fusilli BIO  
Fromage blanc sucré	Gouda BIO 		Yaourt aromatisé régional 	Emmental BIO râpé 
Fruit de saison	Crème dessert vanille		Fruit de saison	Roulé à la crème pâtissière du chef 





bonheur
culinaire

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 :



Lundi 2 février	Mardi 3 février	Mercredi 4 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
<p>Salade de pépinettes aux aromates</p>  <p>Sauté de dinde Sauce crème</p>  <p>Haricots verts BIO à l'ail</p>   <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>La fête des crêpes !</p> <p>Velouté de butternut</p>   <p>Saucisse de porc CE2  et galette de blé noir</p> <p>Pommes de terre cubes rissolées</p> <p>Emmental râpé BIO </p> <p>Crêpe au chocolat</p> 		<p>Pizza au fromage</p>  <p>Pavé de merlu MSC au four</p>   <p>Petits pois BIO</p>   <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au persil</p>   <p>Gratin Camarguais au riz BIO et à l'égrainé végétal régional</p>    <p>Cantal AOP</p>   <p>Compote fraîche pomme BIO poire et vanille</p>  