Menus du 2 au 6 novembre

Légende : PRODUIT BIO · PRODUIT RÉGIONAL · CUISINES PAR NOS CHEFS · PRODUIT LABELLISÉ · PRODUIT PÊCHE DURABLE

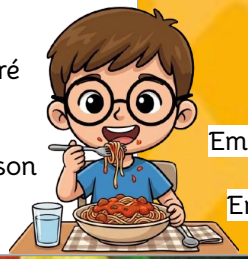
Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Macédoine de légumes façon Saint Hubert	Salade de pépinettes à la menthe		Salade mêlée au miel et balsamique	Cake olive et emmental
Émincé de cuisse de poulet Sauce barbecue	Nuggets de poisson		Fusilli BIO aux lentilles BIO et épices	Jambon blanc LR
Semoule BIO	Carottes Vichy			Haricots verts BIO tomatés
Brie	Fromage blanc sucré		Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé
Crème dessert chocolat	Fruit de saison		Compote pomme BIO et marrons	Fruit de saison

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

VIENS LIRE TA BD

Menus du 9 au 13 novembre

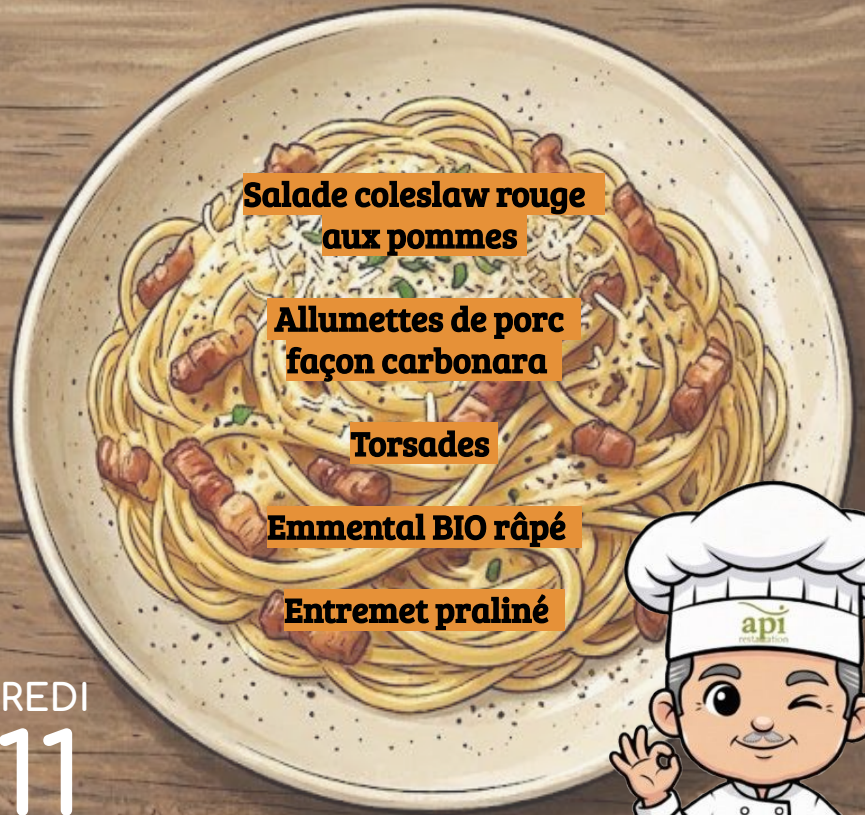
Légende : PRODUIT BIO · PRODUIT RÉGIONAL · CUISINES PAR NOS CHEFS · PRODUIT LABELLISÉ · PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Taboulé (semoule BIO) Cordon bleu de dinde FR Chou fleur CE2 Fromage de chèvre à tartiner Fruit de saison	**Utilisation du stock tampon** (*Communication par mail établie au préalable. Pensez à vérifier vos quantités du stock et à recommander si nécessaire. Livraison uniquement de laitages.)	Enjoy your meal Bon appétit Buon appetito Mahlzeit 	Tarte au fromage Dos de colin MSC au four Petits pois CE2 au jus Suisse sucré Fruit de saison	**Pasta party !** Salade coleslaw rouge aux pommes Allumettes de porc façon carbonara Torsades Emmental BIO râpé Entremet praliné 

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Ce midi, c'est :

Pasta Party



Salade coleslaw rouge aux pommes

Allumettes de porc façon carbonara

Torsades

Emmental BIO râpé

Entremet praliné

LE VENDREDI
13/11

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus du 16 au 20 novembre

Légende : PRODUIT BIO · PRODUIT RÉGIONAL · CUISINES PAR NOS CHEFS · PRODUIT LABELLISÉ · PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Macédoine de légumes façon cocktail	Crêpe au fromage		Salade de coquillettes BIO au basilic	Carottes râpées au citron
Sauté de porc Sauce rougail	Boulettes au boeuf Sauce au jus		Omelette aux fines herbes	Pavé de merlu MSC Sauce au curcuma
Blé BIO pilaf	Purée de pommes de terre et brocolis		Haricots beurre à l'échalote	Riz BIO créole
Coulommiers	Suisse sucré		Verre de lait	Cantal AOP
Fruit de saison	Pomme au four caramélisée		Cake du chef aux pêches	Mousse au chocolat

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Menus du 23 au 27 novembre

Légende : PRODUIT BIO · PRODUIT RÉGIONAL · CUISINES PAR NOS CHEFS · PRODUIT LABELLISÉ · PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Salade de perles à l'ail	Betteraves BIO à la framboise		**Bar à soupe**	Endives façon Caesar
Sauté de dinde Sauce au thym	Tortillas de pommes de terre à la piperade		Velouté de potimarron aux 4 épices, croûtons et lait	Beignet de calamars à la romaine
Courgettes sautées à la tomate	Fromage blanc aux fruits		Jambon blanc	Carottes au curcuma
Saint Nectaire AOP	Crêpe sucrée		Coquillettes BIO	Yaourt sucré
Fruit de saison			Emmental BIO râpé	Cake poire chocolat du chef
			Fruit de saison	

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Aujourd'hui, chez Api : c'est bar à soupe !

Velouté de potimarron aux 4 épices, croûtons et lait

Jambon blanc

Coquillettes BIO

Emmental BIO râpé

Fruit de saison

Jeudi
26 novembre

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.