



ÉDITO

La semaine Européenne du développement durable

Du 30 mai au 5 juin prochain, API Restauration met à l'honneur les produits locaux dans les menus. Saviez-vous qu'il n'y a pas de centrale d'achat chez nous ?

Dans chacune de nos régions, un référent et un acheteur sont en charge de :

- négocier les fruits et légumes locaux chaque semaine,
- dénicher de nouveaux producteurs de proximité,
- garantir la meilleure qualité des achats régionaux.

Les Chefs de cuisine élaborent les menus, accompagnés par une diététicienne, et cuisinent les produits du terroir et de saison.

Depuis 2009, API Restauration est un acteur engagé de la Semaine du Développement Durable et profite de ce temps fort de l'année pour valoriser les partenariats durables avec les producteurs de la région.

Laure LAGIER
Responsable Développement Durable

Plus d'informations sur :
www.api-restauration.com



Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Mercredi 21 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
Perles de pâtes napolitaine	Salade verte vinaigrette	Melon	Salade de tomates vinaigrette	Pizza napolitaine
Rôti de dinde à l'italienne Duo de courgettes Pommes de terre rissolées	Chipolatas Subst:omelette Gratin dauphinois	Lasagnes bolognaise	Tortellinis de bœuf Emmental râpé	Filet de colin gratiné Poêlée de légumes et pommes de terre
Coulommiers	Compote pomme-abricot	Yaourt aux fruits	Ile flottante	Fruit de saison

Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Mercredi 28 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
KERMESSE Salade à l'emmental	Concombres vinaigrette	Céleri mayonnaise	Jus d'orange	Salade milanaise
Saucisse hot dog Subst:galette lentilles boulgour et légumes Ketchup Pommes de terre country	Stick de poulet Ratatouille Semoule	Rôti de porc orloff Subst:omelette sauce Bâtonnière de légumes Pommes de terre persillées	Bœuf braisé charcutier Haricots verts Pommes de terre vapeur	Brandade de poisson
Gaufre poudrée	Liégeois vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Vache picon

Lundi 3 juillet	Mardi 4 juillet	Mercredi 5 juillet	Jeudi 6 juillet	Vendredi 7 juillet
Salade coleslaw	Betteraves rouges vinaigrette	Fleurette de chou-fleur sauce cocktail	Salade de tomates à la Grecque	REPAS FROID Duo de melon et pastèque
Raviolis de bœuf Emmental râpé	Filet de poisson poêlé sauce gribiche Petits pois carottes Pommes de terre noisettes	Haché de veau au paprika Coquillettes à l'italienne	Colombo de poulet Riz pilaf	Salade piémontaise (saucisse de porc, pdt, légumes) Subst:salade de pdt au thon
Fruit de saison	Éclair chocolat	Laitage	Fruit de saison	Yaourt nature sucré

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

Menus du 24 avril au 07 juillet 2017



MENU TOUFLERS

Légende :



TOUTES nos viandes bovines et porcines sont françaises



Recette cuisinée



PRODUIT REGIONAL

Entrée avec viande



Nouveau produit

Lundi 24 avril	Mardi 25 avril	Mercredi 26 avril	Jeudi 27 avril	Vendredi 28 avril	Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Mercredi 24 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Carottes râpées à l'orange Bouchées de volaille forestière Macaronis Emmental râpé Yaourt aromatisé	Soupe de tomate à la fête Grignotines de porc à l'ancienne Subst: fricassée de colin Haricots verts Pommes de terre vapeur Fruit de saison	Salade fraîcheur Moussaka bœuf Courgettes et pommes de terre Salade de fruits de sirop	Céleri rémoulade Nugget's de poisson Ratatouille Riz pilaf Compote de pommes	Repas de notre nouvelle région Muffin picard Joue de bœuf à la flamande Frites Yaourt nature et cassonade	Terrine de campagne et cornichons Subst: taboulé à la menthe Sauté de dinde suprême Haricots beurre Pommes de terre noisettes Fraidou	Méli mélo de crudités Paupiette de veau mironton Macaronis Emmental râpé Flan au chocolat	Salade au gouda Filet de colin poêlé sauce gribiche Pommes de terre persillées Fruit de saison	FERIE	
Lundi 1 mai	Mardi 2 mai	Mercredi 3 mai	Jeudi 4 mai	Vendredi 5 mai	Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Mercredi 31 mai	Jeudi 1 juin	Vendredi 2 juin
Je porte bonheur FERIE	Macédoine de légumes Bœuf à la napolitaine Coquillettes Emmental râpé Liégeois chocolat	Crêpe au fromage Filet de porc fumé Subst: ballotine de poisson Lentilles aux carottes Pommes de terre persillées Fruit de saison	Taboulé Cordon bleu Duo de courgettes à l'espagnole Pommes de terre vapeur Fruit de saison	Salade de tomates mozzarella Pavé de hoki à la dieppoise Riz créole Brownies	Batavia vinaigrette Crêpinette de porc aux oignons Subst: moelleux nature sauce Purée au lait Yaourt nature sucré	Concombres bulgare Aiguillettes de volaille soubise Riz aux petits légumes Fruit de saison	Duo de crudités Sauté de bœuf aux poivrons Bâtonnière de légumes Céréales gourmandes Flan nappé caramel	Tomates au basilic Lasagnes Provençales Maasdam	Macédoine de légumes Nugget's de poisson Gratin de chou-fleur et pommes de terre Carré fraises
Lundi 8 mai	Mardi 9 mai	Mercredi 10 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai	Lundi 5 juin	Mardi 6 juin	Mercredi 7 juin	Jeudi 8 juin	Vendredi 9 juin
FERIE	Salade niçoise Saucisse de Strasbourg Subst: moelleux nature sauce tartare Pommes de terre rissolées Edam	Carottes râpées vinaigrette Chili con carne Riz pilaf Mousse au chocolat	Salade de betteraves rouges Rôti de dinde Bercy Torsades Emmental râpé Crème dessert vanille	Friand au fromage Filet de poisson pané Piperade Semoule Fruit de saison	FERIE	Carottes râpées vinaigrette Jambon blanc Subst: galette de blé aux fromages Mayonnaise Pommes de terre pins Yaourt brassé aux fruits	Salade d'endives Cordon bleu de volaille sauce tomate Riz à la méridionale Compote pommes	Salade madrilène Rôti de bœuf champêtre mat : haché de veau Torsades Emmental râpé Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Filet de poisson pané Épinards à la crème Pommes de terre persillées Fruit de saison
Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Mercredi 17 mai	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai	Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Mercredi 14 juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin
Laitue vinaigrette Rôti de porc aux herbes Subst: quenelle de brochet Petits pois Pommes de terre country Yaourt nature sucré	Salade floride Bolognaise Coquillettes Emmental râpé Fruit de saison	Rillettes de thon Steak haché de veau à l'échalote Purée de légumes Crème dessert chocolat	Paëlla de volaille Vache qui rit Compote pommes fraises	Concombres et tomates crème ciboulette Colin meunière Carottes à la crème Pommes de terre persillées Tarte au sucre	Betteraves râpées vinaigrette Sauté de porc à la provençale Subst: filet de colin Coquillettes Emmental râpé Salade de fruits au sirop	Mortadelle et cornichons Bouchées de volaille curry et légumes Riz pilaf Danonino	Salade de concombres Gratiné de pommes de terre à la bolognaise Fromage blanc nature sucré	Merguez à l'orientale Légumes au jus semoule Gouda Fruit de saison	Céleri à la mimolette Marmite de colin marinière Purée crécy Cookies

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements