

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	mercredi 05 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
Pastèque et son jus de fruits de bienvenue	Taboulé	Melon	Carottes râpées	Pâté de campagne catalan
Œuf dur mayonnaise	Génoise de poulet poiss	Rôti de bœuf froid	Jambon blanc	Filet de poisson meunière
Salade de pommes de terre	Haricots verts	Pommes rissolées et ketchup	Courgettes béchamel	Riz aux petits légumes
Yaourt sucré BIO	Camembert	St moret	Crème anglaise	Mimolette en portion
Gâufre au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Cake au chocolat	Fruit de saison

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	mercredi 12 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
Pastèque	Beignets de chou fleur	Salade de maïs	Tomate aux échalotes	Concombre en vinaigrette
Paupiette de veau aux herbes	Rôti de porc froid	Sauté de bœuf aux olives	Saucisse grillée de Lozère	Cube de poisson aux 3 céréales
Semoule BIO	Jeunes carottes cuisinées	Ratatouille du chef	Haricots blancs cuisinés	Poêlée de légumes
Vache qui rit	Brie	Yaourt brassé pulpé	Emmental	Yaourt sucré
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	Tarte au flan

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
Carottes râpées	Salade verte et ses croûtons	Salade de blé	Frite au fenouil du chef	Tomate aux herbes
Hachis parmentier du Chef	Aiguillettes de poulet façon basquaise	Sauté de porc Catalan à la moutarde	Rôti de bœuf froid	Filet de colin sétoise
Edam	Jardinière de légumes au curcuma	Petits pois étuvés	Chou fleur en béchamel	Semoule
Nappé caramel	Petit suisse fruité	Carrié de ligueuil	Yaourt aromatisé	Brie
	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes BIO

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	mercredi 26 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Salade de maïs vinaigrette	Crudité BIO selon approvisionnement	Macédoine de légumes	Salade verte et ses croûtons	Carottes râpées
Sauté de dinde au paprika	Tortelloni tomate mozzarella BIO	Rôti de bœuf au jus	Saucisse grillée de Lozère	Poisson par le poisson Euskapitchipe
Carottes vichy		Frites et ketchup	Lentilles cuisinées	Brocolis en béchamel
Fromage blanc sucré	Emmental BIO	Yaourt sucré	Vache qui rit	Camembert
Fruit de saison	Compote BIO	Fruit local	Crème dessert praliné	Génoise roulée à la confiture

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	mercredi 03 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
Taboule du chef	Pizza au fromage	Crudité de saison	Céleri remoulade	Pâté de campagne
Normandin de veau à la provençale	Jambon blanc	Rôti de bœuf au olives	Sauté de volaille provençale	Gratin de la mer
Petits pois à l'étuvé	Chou fleur en béchamel	Pommes noisettes	Haricots verts	Boulogour
Rondelé au sel de Camargue	Carré de ligueuil	Mimolette	Crème anglaise	Fromage blanc sucré
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes BIO	Cake aux fruits	Fruit de saison

lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Mortadelle et ses cornichons	Salade de maïs	Salade verte et ses croûtons	Macédoine mayonnaise	Carottes au citron
Brandade de poisson	Aiguillettes de poulet à la moutarde	Rôti de bœuf champêtre	garniture façon carbonara	Filet de colin meunière
Coulonnier BIO	Haricots beurre	Potatoes et ketchup	Coquillettes	Epinards en béchamel
Compote de pomme	Petit suisse fruité	Chanteneige	Edam	Crème anglaise
	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Enchiladas du chef

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Œuf mimosa	Crudité BIO de saison	Salade de tomates	Salade verte et ses croûtons	Cervelas et ses cornichons
Raviolini au fromage	Onoflette nature BIO	rôti de veau au jus	Boulettes de soja con tajine	Poêlée de colin doré au beurre
Végé POUR CHANGER ?	Carottes BIO du chef	Lentilles	Semoule	pommes vapeur
Yaourt brassé à la pulpe de fruits	Gouda BIO	fromage blanc sucré	Emmental	Rondelé au sel de Camargue
Fruit de saison	Crêpe sucrée BIO	Pâtisserie du chef	Nappé caramel	Fruit de saison

Cette année, à l'occasion des rencontres du goût, API restauration vous propose différents types de repas végétariens :

Lundi la viande est remplacé par un plat à base de fromage

Mardi la viande est remplacée par des œufs

Jeudi la viande est remplacé par des protéines végétales à base de soja

Vendredi la viande est remplacé par un poisson.

