

Menus du 24 avril au 07 juillet 2017

api

RPI ROCLINCOURT ECURIE

Lundi 24 avril		Mardi 25 avril		Jeudi 27 avril		Vendredi 28 avril	
Carottes râpées à l'orange	Soupe de tomate à la féta	Céleri rémoulade	Repas de notre nouvelle région Muffin picard	Terrine de canpagne et cornichons	Méli mélo de crudités	Carottes râpées vinaigrette	Crepe au fromage
Bouchées de volaille forestière Macaronis Emmental râpé	Grignotines de porc à l'ancienne Haricots verts Pommes de terre vapeur	Nuggets de poisson Ratatouille Riz pilaf	Joue de boeuf à la flamande Frites	Sauté de dinde suprême Haricots verts Pommes de terre noisettes	Poupiette de veau minoton Pâtes Emmental râpé	Yaourt nature sucré	Lasagnes Provençales
Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Cookies	Carré frais	Flan au chocolat		Macédoine de légumes
Lundi 1 mai	Mardi 2 mai	Jeudi 4 mai	Vendredi 5 mai	Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Jeudi 1 juin	Vendredi 2 juin
Macédoine de légumes	Beuf à la napolitaine Coquillettes Emmental râpé	Taboulé	Salade de tomates mozzarella	Baravia vinaigrette	Concombres bulgare	Tomates au basilic	Nuggets de poisson
FERIE	Flan chocolat	Cordon bleu Duo de courgettes à l'espagnole Pommes de terre vapeur	Pavé de hoki à la dieppoise Riz	Crêpinette de porc aux oignons Purée au lait	Aiguillettes de volaille saubise Riz	Eclat	Gratin de chou fleur et pommes de terre
Lundi 8 mai	Mardi 9 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai	Lundi 5 juin	Mardi 6 juin	Jeudi 8 juin	Vendredi 9 juin
Salade niçoise	Salade de betteraves rouges	Erland au fromage	Filet de poisson pané Piperade Sennouille	FERIE	Carottes râpées vinaigrette	Salade madrilène	Crêpe au fromage
Saucisse de Strasbourg sauce tartare Pommes de terre rissolées	Rôti de dinde Berry Tortasades Emmental râpé	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Jambon blanc Mayonnaise Pommes de terre pins	Rôti de bœuf champêtre mat : haché de veau Tortasades Emmental râpé	Filet de poisson pané Épinards à la crème Pommes de terre persillées
Eclat	Yaourt vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt nature sucré	Yaourt vanille	Fruit de saison
Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai	Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin
Laitue vinaigrette	Salade floride	Paella de volaille	Concombres et tomates crème ciboulette	Betteraves râpées vinaigrette	Mortadelle et cornichons	Merguez à l'orientale Legumes au jus sennouille	Céleri à la minolette
Rôti de porc aux herbes Petits pois Pommes de terre country	Boleynaise Coquillettes Emmental râpé	Yaourt qui rit Compote abricots	Colin meunière Carottes à la crème Pommes de terre vapeur	Sauté de porc à la provençale Coquillettes Emmental râpé	Bouchées de volaille curry et légumes Riz	Gondu Fruit de saison	Marmite de colin m'antiche Purée
Yaourt nature sucré	Fruit de saison		Tarte au sucre	Salade de fruits au sirop	Danonimo		Cookies

Legende:



TOUTES nos viandes bovines et porcines sont françaises



Recette cuisinée

Produit BIO



Produit REGIONAL

Entrée avec viande



Nouveau produit



Soyons Complices à table !

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. Sachez-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 élaboreront 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	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
<p>Perles de pâtes napolitaine</p> <p>Rôti de dinde à l'italienne</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Camembert</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Compote abricot</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette</p> <p>Tortellinis de bœuf</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt citron</p>	<p>Pizza napolitaine</p> <p>Filet de colin gratiné</p> <p>Poêlée de légumes et pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
<p>KERMESSE</p> <p>Salade à l'emmental</p> <p>Saucisse hot dog</p> <p>Ketchup</p> <p>Pommes de terre country</p> <p>Gaufre poudrée</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Stick de poulet</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Jus d'orange</p> <p>Bœuf braisé charentais</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt vanille</p>	<p>Salade milanaise</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Carre frais</p>
Lundi 3 juillet	Mardi 4 juillet	Jeudi 6 juillet	Vendredi 7 juillet
<p>Salade coleslaw</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Filet de poisson poêlé sauce gribiche</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Pommes de terre noisettes</p> <p>Éclair chocolat</p>	<p>Salade de tomates à la Grecque</p> <p>Colombo de poulet</p> <p>RI-</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Duo de melon et pastèque</p> <p>Salade piémontaise (saucisse de porc, pdt, légumes)</p> <p>Yaourt nature sucré</p>

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