

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



NOUVEAU



API RESTAURATION propose aux enfants de découvrir le :

Repas Végétarien

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---------------|--------------------|--|--|--|--|
| NOVEMBRE 2017 | DU 06 AU 10 | LANIERES DE BETTERAVE EN VINAIGRETTE BOLOGNAISE COQUILLETES ET RAPE CAMEMBERT COMPOTE DE FRUITS | SALADE DE LENTILLES SAUTE DE POULET AU JUS D'AIL GRATIN DE POTIRON YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON | SALADE DE MACHE AUX CROUTONS COUSCOUS VEGETARIEN SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS POIS CHICHES SAINT NECTAIRE CREME DESSERT | JAMBONETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE HARICOTS BEURRE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON |
| | DU 13 AU 17 | TABOULE ESCALOPE VIENNOISE BRISURES DE CHOU FLEUR PERSILLE EDAM FROMAGE BLANC FRUITE | SALADE VERTE ET MAIS TORTILLA DE BLE CHILI SIN CARNE ET RIZ PETIT SUISSE SALADE ACAPULCO | CROISILLON AU FROMAGE SAUTE DE BŒUF BIO CAROTTES SAUTEES YAOURT FRUIT DE SAISON | CAROTTE ET CELERI RAPES DOS DE COLIN SAUCE SAFRANÉE POMMES VAPEUR EMMENTAL MOUSSE AU CHOCOLAT |
| | DU 20 AU 24 : SERD | SALADE COLESLAW FILET DE POISSON PANÉ PETITS POIS BUCHETTE MELANGE LIEGEOIS | PATE ARDECHOIS PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE PATES ET RAPE YAOURT FRUIT DE SAISON | SALADE MELEE CUISSÉ DE POULET AUX HERBES GRATIN DAUPHINOIS MAISON FROMAGE PETIT LEONCEL COMPOTE DE POMME BIO EN VRAC | SALADE DE POIS CHICHES QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC EN VRAC FRUIT DE SAISON |
| | DU 27 AU 01 | MACEDOINE PAVE FROMAGER FLAN DE POTIRON YAOURT AREILLADOU FRUIT DE SAISON | CAROTTES RAPEES BŒUF BOURGUIGNON ECRASE DE PDT MAISON GOUDA FLAN CARAMEL | SALADE D'ENDIVES ET BATAVIA EMINCE DE PORC AU CURRY CAROTTES BRIE CAKE AU CITRON MAISON | CŒUF MIMOSA DOS DE LIEU SCE DIEPPOISE SEMOULE PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON |

Sous réserve des approvisionnements.
Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la gérante.

Du 18 au 26 Novembre : Semaine Européenne de Réduction des Déchets

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises.

Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07)

et la volaille et les farcis locaux de ROYAL BERNARD - GRANE (26). Le bœuf BIO vient du Domaine du Serre à Villeneuve de Berg (07). TOUS NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION DROME ARDECHE.

Les produits Areilladou proviennent de la LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07), les produits Léoncel de la LAITERIE GAEC DE LA GRANGE (26), le yaourt fermier de GAEC DE VILLENEUVE LES 3 SOURCES A ST FELICIEN (07)

Les pommes de terre fraîches sont de PATIFOL A LEMPS (07). Les quenelles et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26),

Les compotes locales et bio viennent de CHARLES ET ALICE A ALLEX (26) ou RHODACOOOP SARRAS (26).

DANS RESTAURANT SCOLAIRE




NOUVEAU



API RESTAURATION propose aux enfants de découvrir le :

Repas Végétarien



| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---------------|-------------|--|--|---|--|
| DECEMBRE 2017 | DU 04 AU 08 | SALADE DE POMMES DE TERRE CORDON BLEU EPINARDS A LA CREME PETIT SUISSE AUX FRUITS FRUIT DE SAISON | POMELOS SAUCISSE D'ARDECHE CHOU FLEUR FROMAGE BLEU YAOURT FRUITS VELOUTE | SALADE VERTE AU MAIS HACHIS PARMENTIER CARRE FRAIS COMPOTE POMME FRAISE | CHOU ROUGE RAPE VOL AU VENT ET RIZ (QUENELLES, CHAMPIGNONS) CANTADOU CREME DESSERT CHOCOLAT |
| | DU 11 AU 15 | DES DE BETTERAVES VINAIGRETTE RAVIOLI AU BŒUF YAOURT FRUIT DE SAISON | SARDINE AU CITRON ROTI DE DINDE PETITS POIS TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON | SALADE CHOUCROUTE GARNIE  FOURNOL TARTE PRUNES STREUSSEL | CAROTTES RAPEES POISSON MEUNIÈRE GRATIN DE POTIRON EDAM CLEMENTINE |
| | DU 18 AU 22 | SALADE DE PATES ESCALOPE VIENNOISE BROCOLIS FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON | SALADE VERTE AU CHEVRE CREPE AU FROMAGE CAROTTES PERSILLEES ST PAULIN LIEGEOIS MANGUE | ★ Mousson de canard ★ Emincé de dinde sauce Miel et Pain d'épices Pommes dauphines ★ Dessert de Noël ★ Clémentine et Trio de Papillotes ★ | TIMBALE DE CHOUX FLEURS POISSON A LA CREME RIZ CANTAL FLAN VANILLE |

Sous réserve des approvisionnements.
Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la gérante.



INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises.

Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07)

et la volaille et les farcis locaux de ROYAL BERNARD - GRANE (26)

TOUS NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION DROME ARDECHE.

Les produits Areilladou proviennent de la LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07), les produits Léoncel de la LAITERIE GAEC DE LA GRANGE (26), le yaourt fermier de GAEC DE VILLENEUVE LES 3 SOURCES A ST FELICIEN (07)

Les pommes de terre fraîches sont de PATIFOL A LEMPS (07). Les quenelles et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26),

Les compotes locales et bio viennent de CHARLES ET ALICE A ALLEX (26) ou RHODACOOOP SARRAS (26).

Le bœuf BIO vient du Domaine du Serre à Villeneuve de Berg (07)