

Menus du 08 novembre au 17 décembre 2021

api

Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 08 AU 12	<p>CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CREME CITRON</p> <p>RIZ DE CAMARGUE (IGP)</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISE</p>	<p>SALADE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, ECHALOTE VINAIGRETTE</p> <p>MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE AU MIEL (local)</p> <p>CHOU FLEUR BECHAMEL</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>POMME (locales)</p>	<p>férié 11 NOV.</p> <p>HAWAII Aléah HAWAII</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX AGRUMES</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE SHOYU (soja) (S)</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>HAWAII CAKE DU CHEF (ananas, coco) (à portionner)</p>	<p>VELOUTE DE POTIRON</p> <p>PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS</p> <p>ET EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>FLAN NAPPE CAMEL</p>
DU 15 AU 19	<p>TABOULE A LA MENTHE (dont semoule bio)</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>CAROTTES PERSILLEES AIL ET PERSIL</p> <p>PETIT LOUIS A TARTINER</p> <p>YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner)</p>	<p>CHOU ROUGE AUX POMMES</p> <p>ROTI DE BOEUF (VBF) SAUCE PROVENCALE</p> <p>PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre)</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES BANANE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX AGRUMES</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE SHOYU (soja) (S)</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>HAWAII CAKE DU CHEF (ananas, coco) (à portionner)</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLEE</p> <p>OMELETTE BIO ET DOSETTE KETCHUP</p> <p>FUSILI BIO (régionales)</p> <p>PETIT MUNSTER AOP (régional) (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>
DU 22 AU 26	<p>CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLES NATURE SAUCE AUREORE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CANTAFRAIS</p> <p>COMPOTE POMMES COINGS</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE ET MIMOLETTE</p> <p>ROTI DE DINDE (VVF) SAUCE CREME</p> <p>HARICOTS PLATS PERSILLES</p> <p>BUCHE FRAICHE 'LES BAMBINS' (régionale, à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SAUCISSON SEC ET CORNICHONS</p> <p>BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>CELERI RAPE (local) REMOULADE</p> <p>STEAK HACHE DE BOEUF (VBF) AU JUS</p> <p>PETITS POIS</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>TARTE AUX MIRABELLES (mirabelles régionales) (à portionner)</p>
DU 29 AU 03	<p>SALADE COLESLAW (mélange chou blanc BIO et carottes locales)</p> <p>RAVIOLINI AU FROMAGE SAUCE TOMATE</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRON VERT</p> <p>RIZ DE CAMARGUE (IGP)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>BOUDIN BLANC DES ARDENNES</p> <p>ECRASE DE POMMES DE TERRE</p> <p>GOUDA (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>QUICHE AU MUNSTER (à portionner)</p> <p>MIJOTE DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY</p> <p>CAROTTES VAPEUR</p> <p>PETIT MOULE NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 06 AU 10	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>POISSON MEUNIER ET CITRON</p> <p>EPINARDS BECHAMEL</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTE DE PETITS POIS</p> <p>FALAFELS SAUCE ORIENTALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CELERI RAPE (local) FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>SAUTE DE BOEUF (VBF) AUX OIGNONS</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT (à portionner)</p>	<p>CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE</p> <p>PAVE DE JAMBON (Label Rouge, VPF) A LA MOUTARDE DE REIMS</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTEES</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>POMME (locale)</p>
DU 13 AU 17	<p>SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDEE</p> <p>EMINCE DE PORC (local, VPF) SAUCE AIGRE DOUCE</p> <p>CAROTTES RONDELLES</p> <p>PETIT MUNSTER AOP (régional) (à portionner)</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE AU CURRY</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner)</p>	<p>PÂTE EN CROÛTE ET CORNICHONS</p> <p>SAUTE DE POULET (local, VVF) SAUCE MARRONS ET PAIN D'EPICES</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>PETIT LOUIS</p> <p>BUCHE DE NOEL (A et FC) (à portionner)</p>	<p>SALADE DE MINI PENNES A LA MIMOLETTE</p> <p>NUGGETS DE MAIS</p> <p>PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre)</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne - ZAC Croix Blancin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS

