

Menus du 31 août au 4 septembre

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



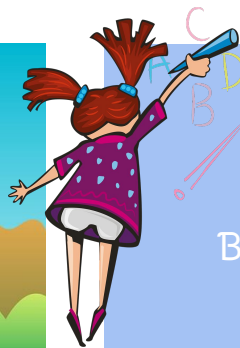
PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 31 août	Mardi 1er septembre	Mercredi 2 septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Salade de perles à l'estragon  Omelette nature Sauce tomate  Petits pois CE2   Yaourt sucré Fruit de saison	C'est la rentrée Pastèque  Boulettes au boeuf (Falafels) Sauce barbecue  Pommes de terre cubes rissolées Saint Nectaire AOP   Mousse au chocolat  		Dips de légumes au fromage blanc et ciboulette  Jambon blanc (Pané fromager) Mini penne  Emmental BIO râpé  Cake du chef à la framboise 	Crêpe au fromage Poisson de la criée du jour MSC (Nuggets de blé) Sauce au thym   Carottes à l'étuvée  Fromage blanc aux fruits Fruit de saison

Aujourd'hui, c'est
la rentrée !



Mardi
1er septembre



Pastèque

Boulettes au boeuf (Falafels)
Sauce barbecue

Pommes de terre cubes rissolées

Saint Nectaire AOP

Mousse au chocolat



Menus du 7 au 11 septembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 7 septembre

Salade de pépinettes
à l'huile d'olive



Rôti de dinde
(Filet de cabillaud MSC)



Sauce au curry doux



Haricots beurre
à l'échalote



Bûchette de chèvre



Fruit de saison

Mardi 8 septembre

Betteraves BIO
à la framboise



Saucisse de porc CE2
(Saucisse végétale)

Sauce brune



Purée de pommes de terre
et céleri



Saint Paulin

Crème chocolat

Mercredi 9 septembre

Jeudi 10 septembre

Tarte du chef à la tomate
et moutarde



Poisson blanc meunière
MSC



(Omelette BIO)



Brocolis béchamel



Suisse sucré

Fruit de saison

Vendredi 11 septembre

Pasta party !

Concombre au fromage ail
et fines herbes



Bolognaise de lentilles BIO



Torsades



Yaourt aromatisé régional



Compote pommes BIO
vanille du chef





bonheur
culinaire

Ce midi on se fait une

Pasta party

Le vendredi 11 septembre
dans votre restaurant api !



Concombre au fromage ail et fines
herbes

Bolognaise de lentilles BIO

Torsades

Yaourt aromatisé régional

Compote pommes BIO vanille du chef

Menus du 14 au 18 septembre

Légende :



Lundi 14 septembre

Taboulé (semoule BIO)



Pavé de merlu MSC
(Omelette BIO)
Sauce au cerfeuil



Courgettes à l'ail



Fromage blanc sucré

Pêche au sirop

Mardi 15 septembre

Macédoine de légumes
façon cocktail



Paupiette au veau
(Poisson meunière MSC)
Sauce aux olives



Blé BIO pilaf



Yaourt aux fruits

Fruit de saison

Mercredi 16 septembre

Jeudi 17 septembre

COMME UN DIMANCHE !

Salade verte à la moutarde
à l'ancienne



Émincé de cuisse de poulet
(Filet de saumon MSC)
rôti aux herbes de Provence



Gratin dauphinois



Coulommiers

Gâteau invisible aux
pommes du chef

Vendredi 18 septembre

Melon jaune

Pastachiches HVE
Sauce arrabiata



Cantal AOP



Liégeois vanille

Ce midi, c'est : **COMME UN DIMANCHE**



Salade verte à la moutarde
à l'ancienne

Émincé de cuisse de poulet
rôti aux herbes de Provence
(Filet de saumon MSC)

Gratin dauphinois

Coulommiers

Gâteau invisible aux
pommes du chef



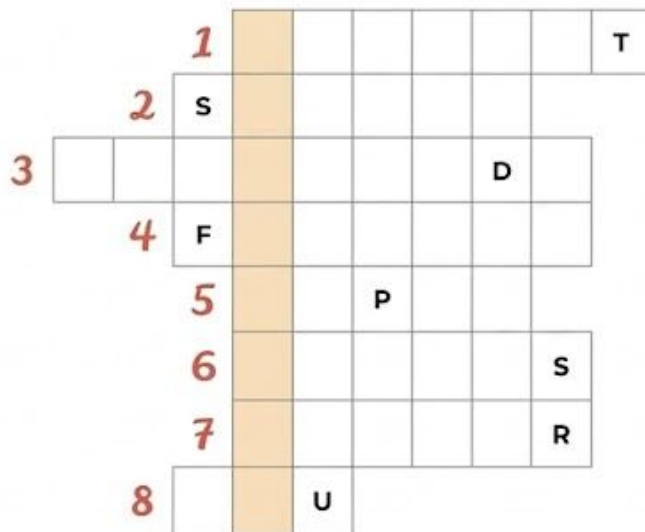
LE JEUDI
17/09

Comme un DIMANCHE

Le jeu

Retrouve tous les mots cachés dans la grille pour découvrir le MOT MYSTÈRE !

Devine et écris les mots qui correspondent à chaque définition. Pour t'aider, certaines lettres ont déjà été placées. Regarde ensuite la colonne colorée verticalement : si tous les mots sont bons, un dernier mot secret apparaîtra. **A toi de jouer !**



1. Tarte, gâteau ou glace, c'est souvent le moment le plus attendu du repas !
2. Petit dodo que l'on fait parfois dans le canapé après le repas
4. Marche pour se dégourdir les jambes et faciliter le partage de ta maison, tes vacances ou tes repas du dimanche
6. Tissu que l'on étale sur la table pour la rendre jolie avant de poser les assiettes et les couverts
7. Elle est souvent bonne et joyeuse quand on retrouve ceux qu'on aime !
8. Activité "de société" comme le Scrabble ou Le Lynx que l'on fait pour s'amuser ensemble

CORRECTION DU JEU

			1	D	E	S	S	E	R	T	
		2	S	I	E	S	T	E			
3	P	R	O	M	E	N	A	D	E		
		4	F	A	M	I	L	L	E		
		5	N	A	P	P	E				
		6	C	A	R	T	E	S			
		7	H	U	M	E	U	R			
		8	J	E	U						

Menus du 21 au 25 septembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Salade de blé BIO à l'ail   Emincé de pintade (Filet de colin MSC)  Sauce aux champignons   Petits pois CE2 au romarin   Suisse fruité Fruit de saison	Brocolis façon Saint Hubert  Jambon blanc (Falafels) Purée de pommes de terre et butternut  Saint Nectaire AOP   Flan nappé caramel		Pizza au fromage  Poisson blanc meunière MSC (Saucisse végétale)  Haricots beurre persillés  Yaourt BIO sucré  Fruit de saison	Carottes râpées aux agrumes  Lasagnes de légumes à la provençale  Bûchette lait mélange Crêpe sucrée

Menus du 28 septembre au 2 octobre

Légende :



Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Betteraves BIO à la framboise   Rôti de porc LR (Filet de hoki MSC)  Sauce ketchup cuisinée   Pommes de terre noisette Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de boulgour à l'échalote  Omelette nature Courgettes béchamel  Fromage de chèvre frais  Crème vanille		Salade de fusillis BIO au balsamique   Filet de hoki MSC (Jambon blanc LR)  Sauce provençale   Carottes CE2 au thym   Tomme noire IGP  Fruit de saison	Concombre au fromage blanc et ciboulette  Riz BIO et allumettes de dinde à la reine (Poisson à la reine)   Verre de lait Cake du chef poire chocolat 

Menus du 5 octobre au 9 octobre

Légende :



Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Chou fleur CE2 façon cocktail   Couscous aux légumes (semoule BIO, pois chiches, et légumes)   Emmental Liégeois chocolat	Salade de perles à la coriandre  Morceaux de colin MSC au four (Omelette BIO)    Haricots verts BIO à l'ail   Suisse fruité Fruit de saison		TOUS ENSEMBLE À TABLE Tartinade de carottes, fromage frais et cumin  Parmentier à l'effiloché de canard (Parmentier de poisson) Yaourt sucré  Biscuit roulé à la confiture	Céleri râpé façon rémoulade  Sauté de dinde (Filet de saumon MSC) Sauce façon blanquette   Blé BIO pilaf   Camembert Fruit de saison

Jeudi 8 octobre

On se retrouve TOUS ENSEMBLE À TABLE !

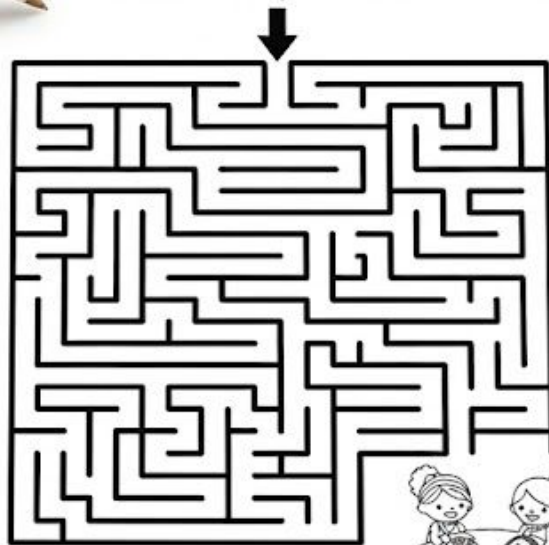


TOUS ENSEMBLE À TABLE !

Le jeu

api

Retrouve ton chemin à travers ce labyrinthe
et rejoins tes amis à table pour déjeuner tous ensemble !
A toi de jouer !



Menus du 12 octobre au 16 octobre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 12 octobre

Salade de pommes
de terre aux oignons
rouges



Sauté de porc
(Filet de colin MSC)
Sauce colombo



Brocolis



Fromage blanc sucré

Fruit de saison



Mardi 13 octobre

FAJITAS PARTY !

Salade iceberg
façon Caesar



Garniture fajitas
(égrainé de pois BIO, maïs
et sauce tomate épicée)



Wrap galette



Saint Nectaire AOP



Mousse au chocolat

Mercredi 14 octobre



Aux couleurs de l'automne

Velouté de butternut



Boulettes au boeuf
(Falafels)
Sauce aux champignons



Coquillettes BIO



Mimolette



Fruit de saison



Vendredi 16 octobre

Macédoine de légumes
à la bulgare



Marmite de la mer
(Jambon blanc)



Riz BIO créole



Yaourt aromatisé régional



Gâteau au yaourt du chef





Ce midi, on mange :

Fajitas !



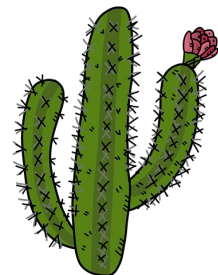
**Salade Iceberg
façon Caesar**

**Garniture fajitas
(égrainé de pois BIO, maïs
et sauce tomate épiciée)
Wrap galette**



Saint Nectaire AOP

Mousse au chocolat



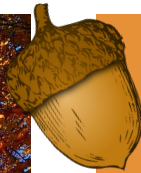
LE MARDI

13/10



DANS TON
RESTAURANT API

Ce midi, on mange : Aux couleurs de l'automne



Velouté de butternut

Boulettes au boeuf
(Falafels)
Sauce aux champignons

Coquillettes BIO

Mimolette

Fruit de saison

