

Menus du 23 au 27 février

Légende :



Lundi 23 février

Salami et cornichon
(surimi et mayonnaise)

Rôti de dinde
(Filet de saumon MSC)

Sauce au jus

Chou-fleur CE2

Suisse fruité

Fruit de saison

Mardi 24 février

CARNAVAL

Salade de pépinettes
à la menthe

Pavé de merlu MSC
(Jambon blanc LR)

Sauce aux aromates

Petits pois BIO

Chanteneige

Beignet chocolat

Mercredi 25 février

Jeudi 26 février

Carottes râpées
à la ciboulette

Allumettes de porc
(Poisson MSC)

Sauce façon carbonara

Macaronis BIO

Verre de lait

Gâteau aux amandes
du chef

Vendredi 27 février

Betteraves BIO
à la framboise

Hachis parmentier
à l'égréné végétal BIO
et régional

Saint Nectaire AOP

Fruit de saison

Le mardi 24 février

Le carnaval

Salade de pépinettes
à la menthe

Pavé de merlu MSC
Sauce aux aromates

Petits pois BIO

Chanteneige

Beignet chocolat

Menus du 2 au 6 mars

Légende :



Lundi 2 mars

Salade de pommes
de terre à l'estragon



Sauté de porc
(Filet de hoki MSC)



Haricots beurre persillés



Tomme grise

Fruit de saison

Mardi 3 mars

Taboulé (semoule BIO)
au persil



Poisson blanc meunière
MSC
(Pané fromager)
Citron



Purée de potiron
et potimarron



Suisse sucré

Fruit de saison

Mercredi 4 mars

Jeudi 5 mars

NOUVEL AN CHINOIS

Nems de volaille

Riz cantonnais
(petits pois, champignons,
omelette BIO)



Yaourt aromatisé

Gâteau façon Kasutera
du chef



Vendredi 6 mars

Céleri râpé
façon rémoulade



Lasagnes de légumes
à l'égréné végétal BIO
et régional



Cantal AOP



Crème dessert chocolat

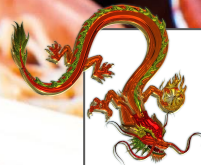
The logo for API (Association pour le Plaisir de l'Innovation) consists of the lowercase letters 'api' in a white, sans-serif font, positioned within a white rectangular box. The background of the entire left side of the image is a vibrant red color, overlaid with a repeating pattern of the Chinese character '福' (Fú), which means 'blessing' or 'good fortune', in a lighter red shade.

cuisine
à thème

Ce midi API fête le

NOUVEL AN CHINOIS

Le jeudi 5 mars
dans votre restaurant api !



Nems de volaille

雀巢

Riz cantonnais
(petits pois, champignons, omelette BIO)

Yaourt aromatisé

Gâteau façon Kasutera
du chef



Menus du 9 au 13 mars

Légende :



Lundi 9 mars

Salade de blé BIO
au basilic



Rôti de dinde
(Falafels)
Sauce aux olives



Brocolis BIO



Fromage de chèvre frais



Fruit de saison

Mardi 10 mars

Crêpe au fromage

Chili sin carne
à l'égréné végétal BIO
et régional



Semoule BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mercredi 11 mars

Jeudi 12 mars

CAP SUR L'IRLANDE

Salade verte régionale,
croûtons,
et vinaigrette Caesar



Coddle
(Ragoût de saucisse,
pommes de terre et oignon)
(Saucisse végétale)



Crème anglaise

Pudding du chef aux pépites
de chocolat



Vendredi 13 mars

Salade de coquillettes BIO
à l'aneth



Poisson frais du moment
MSC
(Galette végétale)
Sauce coco et curry



Courgettes à l'ail



Saint Paulin

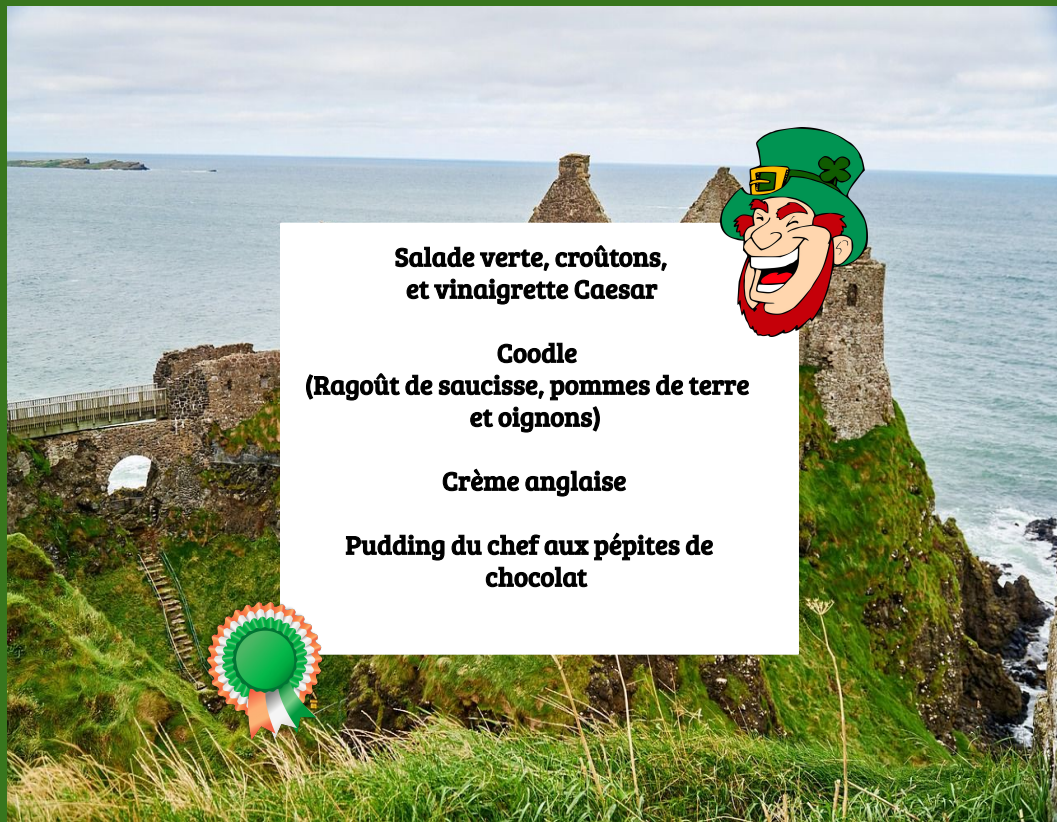
Flan vanille

DANS TON
RESTAURANT API

Ce midi, c'est :
**CAP SUR
L'IRLANDE**



LE JEUDI
12/03



**Salade verte, croûtons,
et vinaigrette Caesar**

**Coodle
(Ragoût de saucisse, pommes de terre
et oignons)**

Crème anglaise


























**Pudding du chef aux pépites de
chocolat**



Menus du 16 au 20 mars

Légende :



Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
<p>Lentilles BIO à l'échalote  </p> <p>Sauté de dinde (Filet de hoki MSC)  Sauce raz el hanout </p> <p>Carottes vapeur  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves BIO à la framboise  </p> <p>Omelette BIO nature Sauce basquaise  </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Mousse au chocolat</p>		<p>Pizza au fromage du chef </p> <p>Poisson blanc meunière MSC (Jambon blanc LR)  Citron </p> <p>Haricots verts BIO à l'ail  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et rouge rapés façon Saint Hubert  </p> <p>Jambon blanc LR (Pané fromager) </p> <p>Coquillettes BIO  </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Compote pomme banane BIO du chef  </p>

Menus du 23 au 27 mars

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
<p>Salade de perles à la menthe</p> 	<p>Macédoine de légumes au fromage blanc et ciboulette</p> 		<p>Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) à l'huile d'olive</p>  	<p>Salade verte régionale, croûtons, au vinaigre de xérès</p>  
<p>Escalope de porc (Galette végétale) Sauce crème</p>  	<p>Boulettes au boeuf (Bâtonnets de mozzarella) Sauce au jus</p> 		<p>Poisson au four MSC (Saucisse végétale) Sauce tomate et basilic</p>  	<p>Paëlla (Riz BIO et légumes)</p>  
<p>Brocolis BIO</p>  	<p>Purée de pommes de terre régionales et courgettes</p>  		<p>Penne BIO</p>  	
<p>Suisse fruité</p>	<p>Brie</p>		<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Cantal AOP</p>  
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Cake au citron du chef</p> 	<p>Pomme au four caramélisée</p>

Menus du 30 mars au 3 avril

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1er avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
<p>Salade de pépinettes à l'échalotte</p> 	<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  		<p>Tarte au fromage</p>	<p><i>Le festin de maître lapin !</i></p> <p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf)</p> 
<p>Rôti de porc LR (Filet de hoki MSC) Sauce forestière</p>   	<p>Jambalaya de légumes à l'égréné végétal BIO et régional</p>   		<p>Paupiette au veau (Pané fromager) Sauce rougail</p> 	<p>Poisson frais du moment MSC (Omelette BIO nature) Sauce aux asperges</p>   
<p>Chou-fleur CE2 persillé</p>  	<p>Gnocchis sarde</p> 		<p>Haricots verts BIO à l'ail</p>  	<p>Riz BIO pilaf</p>  
<p>Coulommiers</p>	<p>Fromage de chèvre frais</p> 		<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Crème anglaise et vermicelles de couleurs</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Cake au chocolat du chef</p> 



Le festin de maître lapin !



Salade mimosa
(perles de pâtes, carottes, oeuf)

Poisson frais du moment MSC
Sauce aux asperges

Riz BIO pilaf

Crème anglaise
et vermicelles de couleurs

Cake au chocolat du chef



Le vendredi



03/04



DANS TON
RESTAURANT API

