




# Menus du 18 au 22 mars

## Légende :



Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<p>Salade de pépinettes  </p>	<p>Endives émincées et dés d'emmental BIO </p>	<p>Pizza au fromage du chef </p>	<p>Macédoine au fromage blanc </p>	<p>Salade verte et croûtons  </p>
<p>Paupiette de veau à la Dijonnaise </p>	<p>Filet de cabillaud Façon Tajine  </p>	<p>Escalope de porc à la provençale  </p>	<p>Riz BIO, champignons et emmental BIO façon risotto  </p>	<p>Blanc de poulet au jus  </p>
<p>Haricots beurre persillés </p>	<p>Semoule BIO doré  </p>	<p>Ratatouille Blé Bio pilaf  </p>	<p>Yaourt aromatisé régional </p>	<p>Purée de pommes de terre  </p>
<p>Saint Paulin</p>	<p>Ile flottante (Blanc en neige et crème anglaise)</p>	<p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Saint Nectaire AOP  </p>
<p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Mousse au chocolat</p>

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

# Menus du 25 au 29 mars

**Légende :**



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS





PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

api

Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
<p>Taboulé (semoule BIO)  </p> <p>Sauté de dinde sauce colombo  </p> <p>Chou fleur BIO vapeur  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>AMÉRIQUE</b> </p> <p>Mélange de carotte et de céleri râpé  </p> <p> Cheeseburger</p> <p>Potatoes Ketchup</p> <p> Cheddar</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de haricots verts BIO façon Niçoise  </p> <p>Saucisse de Toulouse au jus</p> <p>Petits pois BIO  Gratin dauphinois du chef  </p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette BIO sauce aurore  </p> <p>Courgettes sautées à l'ail  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau des îles ananas et noix de coco </p>	<p>Betteraves BIO et vinaigrette  </p> <p>Poisson meunière Citron </p> <p>Coquillettes BIO  </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Flan nappé caramel</p>

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

# Menus du 1er au 5 avril

## Légende :



Lundi 1er avril	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
	Pomelos et sucre	Salade verte et croûtons 	<p><u>On part à la chasse aux oeufs de Pâques !</u></p> <p>Salade façon mimosa  </p> <p>Boulettes à l'agneau Sauce aux olives</p> <p> Pommes de terre noisette</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownies du chef</p> <p>Friandise de Pâques</p>	Tarte au fromage
	Raviolis au fromage sauce tomate	Normandin de veau sauce blanquette 		Pavé de merlu sauce aux herbes aromatiques 
	Yaourt aromatisé	Brocolis BIO vapeur Riz BIO créole 		Jardinière de légumes 
	Compote pomme BIO 	Petit moulé		Fromage blanc et miel
		Beignet pomme		Fruit de saison 

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



On part à la  
chasse  
aux oeufs de



•••  
**PÂQUES**



Le jeudi



04/04



DANS TON  
RESTAURANT API



# Menus du 8 au 12 avril

**Légende :**



Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
<p>Macédoine de légumes vinaigrette  </p>	<p>Radis à croquer et beurre</p>	<p>Rosette et cornichons</p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule BIO)  </p>	<p>Carottes râpées  </p>
<p>Sauté de dinde aux champignons  </p>	<p>Brandade de colin du chef  </p>	<p>Bolognaise de boeuf </p>	<p>Oeuf dur à la Florentine et épinards BIO  </p>	<p>Allumettes de dinde façon carbonara  </p>
<p>Boullgour BIO  </p>		<p>Gratin de chou fleur BIO Pépinettes BIO  </p>		<p>Coquillettes BIO  </p>
<p>Saint Nectaire AOP  </p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Suisse sucré</p>	<p>Verre de lait</p>	<p>Emmental BIO râpé </p>
<p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe au chocolat</p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Gâteau à la vanille </p>	<p>Compote pomme BIO </p>

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France