Menus du 6 au 10 juin 2022

Légende :
- PRODUIT BIO
- PRODUIT REGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISE
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 6 juin	Mardi 7 juin	Mercredi 8 juin	Jeudi 9 juin	Vendredi 10 juin
FERIE	**Carottes râpées vinaigrette** **Rôti de porc au jus** **Semoule BIO** Vache qui rit BIO Flan nappé caramel	Friand au fromage **Emincé de boeuf sauce aux oignons** **Brocolis BIO à la béchamel** Montcadi Fruit de saison	**Salade de tomates vinaigrette balsamique** Tarte au fromage Yaourt sucré Beignet à la framboise	Coeur de palmier et maïs en **vinaigrette** Poisson meunière et citron **Pennes BIO** Cantal AOP Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 13 au 17 juin 2022

Légende :
- PRODUIT BIO
- PRODUIT REGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISE
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 13 juin	Mardi 14 juin	Mercredi 15 juin	Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin
Pâté en croûte et cornichons	Salade verte **vinaigrette**	**FOOD TRUCK** Bâtonnets de concombre et de carotte au fromage blanc	Crêpe au fromage	Melon
Mijoté de boeuf au curry	**Paupiette de veau aux olives**	Hot Dog Saucisse de Strasbourg	**Filet de Hoki sauce citronnée**	**Chili sin carne et riz BIO**
Haricots verts BIO	**Boulghour BIO**	Potatoes et Ketchup	**Jardinière de légumes**	
Saint Nectaire AOP	Yaourt régional sucré	Chantaillou nature	Fromage blanc sucré	Bûchette de chèvre
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Donut	Fruit de saison	**Gâteau aux pépites de chocolat**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Fiche d'Atelier

C'est toi le chef !

Hot-dog Party

Remise en température

Réchauffer
les saucisses hot-dog
et les potatoes
pendant **30 minutes**
sans couvercle à 150°C.

Préparation

Ouvrir les pains à hot-dog
en les coupant dans le
sens de la longueur.

Dressage

Déposer la saucisse à
hot-dog dans le pain.

Service

Préparer les sauces
ketchup et mayonnaise
sur les tables.

N'oubliez pas de réaliser vos autocontrôles de températures.

Votre équipe API Restauration reste à votre disposition pour toute question. Bon service !

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus du 20 au 24 juin 2022

Légende :
- PRODUIT BIO
- PRODUIT REGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISE
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 20 juin	Mardi 21 juin	Mercredi 22 juin	Jeudi 23 juin	Vendredi 24 juin
Radis roses et beurre	BARBECUE PARTY	Céleri râpé remoulade	Betteraves rouges BIO	Pastèque
Raviolinis au fromage et à la sauce tomate	Taboulé (semoule BIO) Chipolatas Frites et Ketchup	Steak hâché sauce au bleu Coquillettes BIO	Sauté de veau marengo Petits pois et carottes	Filet de Merlu blanc à l'oseille Blé BIO
Suisse sucré	Coulommiers Fraises	Saint Paulin	Cantal AOP	Yaourt aromatisé
Ananas au sirop		Mousse au citron	Fruit de saison	Compote pomme BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 27 juin au 1er juillet 2022

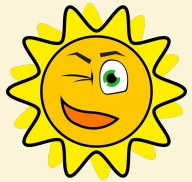
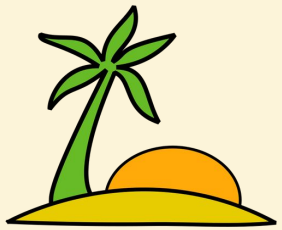
Légende :
- PRODUIT BIO
- PRODUIT REGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISE
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 27 juin	Mardi 28 juin	Mercredi 29 juin	Jeudi 30 juin	Vendredi 1er juillet
Salade de torsades BIO à la méridionale	Macédoine de légumes au fromage blanc	LE ROUGE DANS TOUTES SES FOLIES	Concombres	Carottes râpées
Sauté de porc sauce forestière	Nuggets de poisson	Salade Mexicaine Veau à la Basquaise	Riz BIO et bolognaise de légumes	Boeuf Bourguignon
Haricots beurre	Pommes de terre rissolées et mayonnaise	Gnocchis à la sauce tomate		Choux fleurs
Bleu	Saint Paulin	Milkshake aux fruits rouges	Camembert BIO	Yaourt sucré régional
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fraises	Fruit de saison BIO	Gâteau à la rhubarbe

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 4 au 8 juillet 2022

Légende :
- PRODUIT BIO
- PRODUIT REGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISE
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 4 juillet	Mardi 5 juillet	Mercredi 5 juillet	Jeudi 6 juillet	Vendredi 7 juillet
Concombres au fromage blanc	Samoussa de légumes	Salade de pois chiches BIO	*Déjeuner sur l'herbe*	
Ragout de veau à la crème	Boulettes d'agneau à la napolitaine	Beignets de calamar	Melon	
Haricots blancs à la tomate	Courgettes BIO sautées	Carottes fondantes	Salade de pommes de terre arlequin et oeuf dur mayonnaise	**Bonnes vacances à tous**
Vache qui rit BIO	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc sucré	Emmental	
Salade de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements