



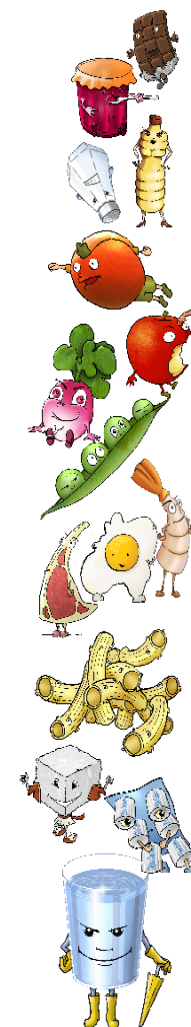


Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 9 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 08 mars	mardi 09 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Déjeuner		Menu Végétarien		
Entrées au choix	Betteraves vinaigrette	Taboulé de quinoa aux herbes fraîches	 Carottes râpées aux raisins	Duo de crudités de la Cheffe
	Saucisson à l'ail	Salade verte vinaigrette	Salade de thon	Oeufs dur mayonnaise
Plats au choix	Boulettes d'agneau	Parmentier de lentilles	Escalope de poulet sauce du chef	Nuggets de poisson
	Poisson du jour	Gratin d'oeufs	Steak haché sauce brune	Boudin noir
Accompagnements	Semoule	 Pomme de terre en vapeur	Coquillettes	Blé à la tomate
	Légumes couscous	Haricots verts	Trio de légumes de saison	Poêlée de légumes de saison
Produit laitier ou fromage au choix	Edam	Camembert	Gouda	Laitage nature
	Laitage nature	Laitage nature	Laitage nature	Samos
Desserts au choix	 Tarte aux pommes	Crème vanille	Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	 Fruit de saison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

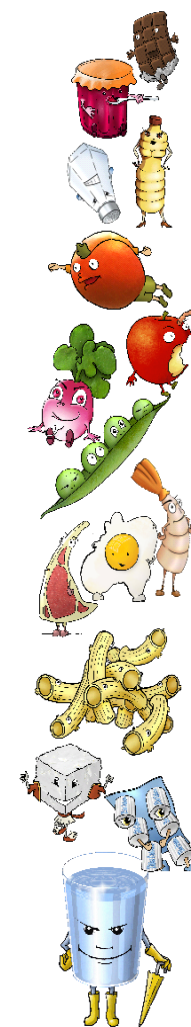
Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 10 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
			Menu Végétarien	Menu ORANGE des CMI
Entrées au choix	Salade Niçoise	Betteraves vinaigrette	 Feuilleté fromage	Pamplemousse
	Céleri vinaigrette	Salade de coeurs de palmier	Salade verte & soja	Salade de pâtes & crevettes
Plats au choix	Rôti de porc au jus	Sauté de boeuf aux épices	Boulettes végétariennes	Filet de saumon sauce orange
	Haché de veau sauce brune	Filet de poisson sauce du chef	Côte de porc charcutière	Emincé de dinde
Accompagnements	 Carottes braisées	Brocolis	Riz blanc	Purée de légumes
	 Lentilles	Frites	Gratin de chou fleur à la tomate	Purée de pommes de terre
Produit laitier ou fromage au choix	Tomme blanche	Laitage nature	Brie	Mimolette
	Yaourt nature	St Nectaire	Laitage nature	Yaourt nature
Desserts au choix	Fruit de saison	Tarte patate douce caramélisée	Compote	Abricots au sirop
	Crème caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 22 mars	mardi 23 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Déjeuner			Menu Végétarien	
Entrées au choix	Salade piémontaise	Salade verte vinaigrette	Salade coleslaw	Radis beurre
	Haricots verts vinaigrette	Oeuf dur macédoine	Mini pizza	Salade de pousses de haricots mungo et maïs
Plats au choix	Boulettes d'agneau sauce aux épices douces	Bœuf à la Provençale	Lasagne aux épinard tomates et mozzarella	Filet de poisson meunière
	Nuggets de poulet	Normandin de veau sauce barbecue	Omelette de la Cheffe	Emincé de dinde
Accompagnements	Poêlée de légumes frais	Duo de haricots persillés	tortis	Riz
	semoule au beurre	Frites	Trio de légumes de saison	 Petits légumes
Produit laitier ou fromage au choix	Comté	Carré ligueil	Camembert	Laitage nature
	Laitage nature	Laitage nature	Laitage nature	Mimolette
Desserts au choix	Ananas au sirop	 Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison
	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Tarte à la poire



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

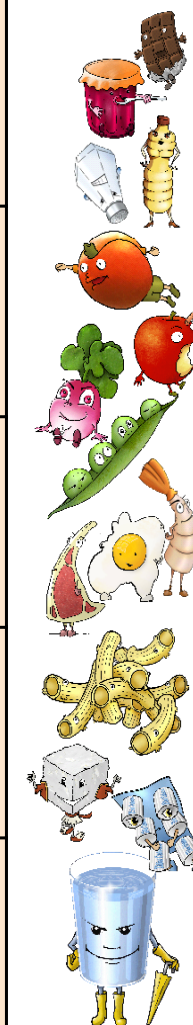
Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 29 mars	mardi 30 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
Déjeuner			Menu Végétarien	Vendredi Saint
Entrées au choix	crudités vinaigrette Pamplemousse	Oeuf dur mayonnaise Salade verte aux croûtons	Tarte endive et tofu  Carottes râpées persillées	
Plats au choix	Steak haché sauce brune Filet de cabillaud sauce estragon	Sauté d'agneau Boudin noir	Spaghettis à la bolognaise végétarienne Poulet au lait de coco & paprika	
Accompagnements	Frites Poêlée de légumes de saison	Flageolets Haricots verts à l'ail	Pâtes Petits légumes	Bol de Riz
Produit laitier ou fromage au choix	Cantal Laitage nature	Tomme noire Fromage blanc nature	Tartare à l'ail Laitage nature	
Desserts au choix	Fruit de saison Compote de pomme	Yaourt aux fruits Fruit de saison	Tiramisu cacao du Chef Fruit de saison	Pomme



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

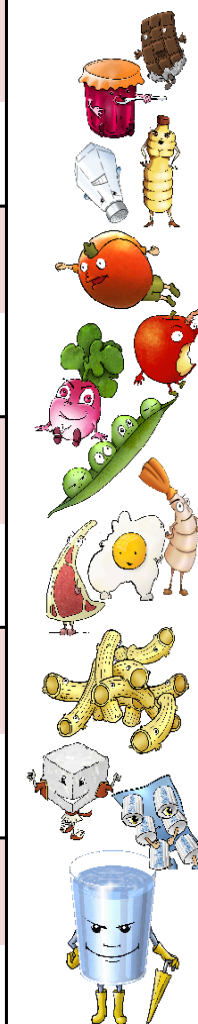
Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 05 avril	mardi 06 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
Déjeuner	Pâques	Menu Végétarien		
Entrées au choix		Chou blanc citronné Haricots verts vinaigrette en persillade	Duo de crudités Œuf dur mayonnaise	Salade de maïs aux dés de fromage Salade verte aux croûtons
Plats au choix		Steak végétarien et sa sauce Hoki sauce estragon	Bœuf braisé Tortilla au jambon	Filet de colin au citron Sauté de dinde aux épices douces
Accompagnements		 Carottes fraîches Pâtes	Blé Poêlée de légumes du chef (chou braisé, carottes, fenouil)	Riz Petits pois
Produit laitier ou fromage au choix		Six de Savoie Laitage nature	Brie Fromage blanc nature	Coulommiers Laitage nature
Desserts au choix		Tarte ganache aux deux chocolats Fruit de saison	Yaourt aux fruits  Fruit de saison	Pomme Compote de pomme



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 12 avril	mardi 13 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Déjeuner			Menu Végétarien	
Entrées au choix	Tomates vinaigrette	Radis rose & beurre	Concombres à la crème	Salade de pomme de terre
	Macédoine mayonnaise	Salade de riz au thon	Saucisson & cornichon	Carottes râpées vinaigrette
Plats au choix	Aiguillettes de poulet aux herbes de provence	Sauté de porc au curry	Falafels	Poisson pané
	Paupiette de veau à la tomate	Gratin d'oeufs	Emincé de boeuf au paprika	Sauté de dinde aux épices
Accompagnements	Frites	Epinards aux échalotes	Semoule	Brunoise de légumes
	Haricots vert persillés	Coquillettes	Trio de légumes de saison	Riz à la tomate
Produit laitier ou fromage au choix	Chanteneige	Camembert	Emmental	Brie
	Yaourt nature	Laitage nature	Petit suisse	Laitage nature
Desserts au choix	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme
	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

