

# MENU

DU 06 NOVEMBRE AU 12  
NOVEMBRE 2017

Semaine du 06 au 12  
novembre 2017



PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX



Menu conseillé :  
suivre la couleur noire tous les jours

## LUNDI



ENTREES

Carottes rapées bio au citron vert

Blé aux fromages et vinaigre balsamique

Salade d'endives et noix

Salade de tomate et chèvre

PLATS

Filet de merlu poché au curry



Sauté de bœuf local à la Milanaise

Pâtes bio parfumées à l'huile de basilic

Poêlée de champignons

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits

Compote pommes et fruits rouges

Mirepois de pommes à la menthe

Duo de mousses au chocolat

## MARDI



ENTREES

Salade de feuille de chene fermière bio

Pousses d'épinards sauce vinaigrette

Ceufs mimosa au paprika

Taboulé Oriental

PLATS

Poulet à l'Indienne

Filet de cabillaud au jus de citron

Ecrasé de pomme de terre maison

Fenouil à l'étuvée

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits

Gâteau au yaourt aux pépites de  
chocolat maison

Panna cotta aux fruits rouges

Mousse au citron

## MERCREDI



SUGGESTIONS  
DU CHEF

## JEUDI

ENTREES

Cocktail d'avocat aux crevettes

Cake aux légumes

Radis et beurre

Salade de petits pois sauce acidulée

PLATS

Rôti de dinde sauce pesto

Merlu façon meunière au citron confit

Bouलगour

Mousseline de panais

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits

Compote de pommes poires et éventail

Banane chocolat et chantilly

Coupe Ardéchoise

## VENDREDI

ENTREES

Fleurettes de chou fleur sauce fromage  
blanc et ciboulette

Houmous de petits pois à la menthe

Rillettes de thon au Saint Moret

Salade de tomate et son pesto

PLATS

Pavé de lieu sauce bonne femme

Osso bucco aux fruits secs

Lentilles corail au curry et lait de coco

Haricots verts

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits

Pêches rôties au miel et romarin

Brownies crème anglaise

Crème Antillaise

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

# MENU

DU 13 NOVEMBRE AU 19

NOVEMBRE 2017

API  
RESTAURATION

Semaine du 13 au 19  
novembre 2017



PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX



Menu conseillé :  
suivre la couleur noire tous les jours

## LUNDI

### ENTREES

Chou Chinois aux agrumes sauce aigre  
doux

Salade Marco Polo

Champignons à la Grecque

Courge à l'Indienne 

### PLATS

Filet de colin à la provencale



Rôti de veau aux champignons

Riz pilaf bio 



Flan de potiron  
à la vanille maison

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO 

### DESSERTS

Corbeille de fruits locaux 

Abricot à la chantilly et vermicelles de  
couleur

Salade de fruits frais bio 


Crème caramel

## MARDI

### ENTREES

Duo du fromager mâche et mesclun

Emincé de champignons façon  
Stroganoff

 Taboulé de quinoa au thon  
Flan de légumes du Soleil et coulis de  
tomates

### PLATS

Bolognaise

Steak de thon à la Tahitienne

Pâtes au beurre

Légumes croquants sauce soja

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO 

### DESSERTS

Corbeille de fruits bio 

Salade de poires menthe et citron

Mousse mangue et spéculoos

Quatre quart maison

## MERCREDI



SUGGESTIONS  
DU CHEF

Bienvenue

Chez  
Les Ch'tis

## JEUDI

### ENTREES

Salade verte aux maroilles

Salade de chicons et saumon fumé

Tarte aux poireaux

Pâté croûte

### PLATS

Welsh du nord

Moules aux maroilles

Pommes de terre en robe des champs

Gratin de chicons aux champignons

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO 

### DESSERTS

Corbeille de fruits

Pommes au four aux speculos

Muffin à la pomme

Mousse au spéculoos



## VENDREDI

### ENTREES

Endives et jambon cru

Salade Balaton aux épices du Monde

Asperges vertes vinaigrette

Wrap Fraîcheur

### PLATS



Porc rôti au thym

Filet de merlu sauce à l'Indienne

Blé aux légumes 

Fleurettes de brocolis aux oignons

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO 

### DESSERTS

Corbeille de fruits

Crumble aux pommes

 Carpaccio de potiron au sirop d'érable

Flan à la pistache

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

# MENU

DU 20 NOVEMBRE AU 26  
NOVEMBRE 2017

Semaine du 20 au 26  
novembre 2017



PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX



Menu conseillé :  
suivre la couleur noire tous les jours

## LUNDI

### ENTREES

Poireaux vinaigrette



Choux rouges râpés aux amandes  
Haricots verts à l'Albigeoise  
Salade Mexicaine

### PLATS

Filet de colin vanille et poires

Curry d'agneau

Semoule aux fruits secs



Haricots verts bio persillés

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits

Compote multi fruits

Soupe glacée à la mandarine

Mousse chocolat noir et framboise

## MARDI

### ENTREES

Brisure de choux fleur et crème persillé



Pamplemousse aux crevettes  
Flan de potiron bio et kiri  
Salade de riz jaune au chorizo

### PLATS

Rôti de dinde au paprika

Filet de merlan aux crevettes

Blé pilaf

Carottes vichy



PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits bio



Cocktail de fruits au sucre de canne

Gaspacho de kiwi à la vanille

Biscuit roulé à la crème pâtissière et  
fruits rouges

## MERCREDI



SUGGESTIONS  
DU CHEF

## JEUDI

### ENTREES

Mousse d'avocat au surimi

Salade de fenouil au pamplemousse



Crumble tomate et chèvre

Pâté de campagne et toast grillé

### PLATS

Bœuf Flamand

Pavé de saumon sauce moutarde et  
échalote

Riz Madras



Epinards à la crème

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits bio



Oreillons de pêche au miel

Verrine de poires craquantes

Coulant coco et chocolat

## VENDREDI

### ENTREES

Soupe de carottes locale à l'orange  
Risotto de langue d'oiseau au thon et  
olives

Salade Lyonnaise

Crème brûlée au camembert

### PLATS

Cassolette de fruits de mer  
Rôti de porc local au miel et aux épices  
douces



Farfales bio



Mousseline de patates douces

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits

Soupe fraîcheur abricot à la menthe

Pêche Melba

Marbré moelleux

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

# MENU

DU 27 NOVEMBRE AU 03  
DECEMBRE 2017

API

Semaine du 27 au 03  
décembre 2017



PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX



Menu conseillé :  
suivre la couleur noire tous les jours

## LUNDI

### ENTREES

Assiette maraichère



**Céleri bio rémoulade**

Crème de poireaux au jambon cru  
Verrine de thon aux pêches

### PLATS

Colin des îles

**Merguez grillées**



**Semoule bio parfumée à l'Orientale**

Légumes du couscous aux pois chiches

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits bio



Poire meringuée

Compote de pêche

**Riz au lait et coulis de caramel**

## MARDI

### ENTREES

Salade de crudités du mois

Délice au yaourt

Salade de chou fleur local  
Cake tomate mozza basilic

### PLATS

Dos de cabillaud à l'Andalouse



**Coulis local façon pot au feu à l'ancienne**

Pommes de terre persillées

Légumes du pot

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits

Banane au coulis de chocolat

Milk shake vanille

**Gateau du chef maison**

## MERCREDI



SUGGESTIONS  
DU CHEF

## JEUDI

### ENTREES

Salade Lyonnaise

**Salade Bicolore bio**



Haricots beurres et amandes

Salade du Puy

### PLATS

Gratin de la mer

**Carbonara**

**Spaghettis**



**Choux de Bruxelles aux herbes**

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits

**Compote pomme cassis**



**Duo de poires et pommes vertes**

**Mousse chocolat spéculos**

## VENDREDI

### ENTREES

Radis râpés aux pommes

Gaspacho de courge au sirop d'érable

Coleslaw New Yorkais

**Verrine de pâtes au jambon**

### PLATS

Calamars à la Romaine sauce tartare



**Veau Cajun local**

Riz pilaf bio



**Gratin de chou fleur à l'emmental**

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits

Coupe Hawaïenne

Tarte aux poires façon bourdalou

**Panna cotta au coulis de fruits jaunes**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.