

MENU

API

Semaine du 08 au 14
janvier 2018



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Salade verte

Salade Auvergnate
Endive au bleu

Tarte à l'oignon

PLATS

Nuggets de poisson sauce tartare

Rôti de veau au jus corsé 

Riz créole 

Champignons frais poêlés

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits

Pommes au four a la cannelle 





Gaspacho à l'ananas

Galette des rois

MARDI

ENTREES

Mélange de salade verte

Salade coleslaw 
Oeuf dur au paprika 

Tagliatelles au curry

PLATS

Quiche Lorraine

Saumon à l'oseille

Boullgour 

Mousseline de patates douces

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits

Soupe de clementines à la menthe

Mousse au citron

Tiramisu poire chocolat et speculoos


MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES

Carottes rapés à l'orange 

Friand au fromage

Salade d'avocat à l'ananas

Haricots verts à l'Albigeoise

PLATS

Lasagnes (plat complet)

Cocotte de poisson à l'Armoricaine

Pâtes

Duo de brocolis et chou fleur

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits

Abricot au coulis de framboise



Mirepoix de pomme au miel

Milk shake vanille

VENDREDI

ENTREES

Salade de champignons crus à
l'échalotte

Poireaux vinaigrette 

Rillettes de thon ail et fines herbes

Betteraves crues rapées

PLATS

Aile de raie au curry et zests de citron
vert

Poulet à la Mexicaine

Pommes vapeur 

Poêlée de maïs au beurre

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits

Compote de pêche aux amandes

Tarte aux pommes

Coupe Stracciatella

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

MENU

API
RESTAURATION

Semaine du 15 au 21
janvier 2018



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Chou Chinois aux agrumes aigre doux

Salade Marco Polo

Verrine de celeri à la Grecque

Salade de brocolis 

PLATS

Filet de colin aux poivrons 

Rôti de veau aux champignons

Riz pilaf 

Gratin de choux fleurs 

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits

Abricot à la chantilly et vermicelles de couleur

Smoothie de kiwis et clémentines à la menthe

Crème caramel

MARDI

ENTREES

Duo du fromager et salade frisée

Emincé de champignons façon
Stroganoff

Taboulé de quinoa au thon 

Flan de légumes du Soleil coulis de
tomate

PLATS

Sauté de porc à la Provençale

Saumon à la Provençale

Pommes de terre vapeur

Légumes croquants sauce soja

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Salade de fruits frais

Mousse mangue et spéculos

Gâteau Nuage

MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES

Salade du Bonheur
(endives, avocat et fromage)

Cocktail des îles au curry

Fonds d'artichaut crème de ciboulette

Terrine de campagne et ses condiments

PLATS

Tajine d'agneau aux pruneaux

Aile de raie au beurre citronné et câpres

Semoule Berbère

Julienne de céleri 

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 


Délice de fruits

Verrine de compote de fruits meringuée

Fromage blanc au coulis de caramel

VENDREDI

ENTREES

 Salade de tomates
à l'oignon rouge

Salade Balaton aux épices du Monde

Asperges sauce mousseline


Wrap Fraîcheur

PLATS

Poulet rôti au thym

Filet de merlu sauce Bonne Femme

Coquillettes au beurre 

Fleurettes de brocolis
aux oignons 

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits

Crumble de fruits jaunes

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




Semaine du 22 au 28
janvier 2018



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Poireau vinaigrette 
Choux fleur crus aux amandes 
Haricots verts à l'Albigeoise 
Salade Mexicaine

PLATS

Filet de colin meuniere

Sauté d'agneau au miel

Polenta crémeuse

Endives braisées

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Compote multi fruits


Banane crème Anglaise

Tarte aux pommes

MARDI

ENTREES

Brocolis et crème persillée

Tomate au pesto 
Cake au fromage 

Salade de riz jaune au chorizo

PLATS

Mitonnée de dinde au paprika

Filet de merlu aux crevettes

Blé pilaf 

Carottes vichy 

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits

Cocktail de fruits au sucre de canne

Ananas roti

Roulé à la crème pâtissiere


MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES


Guacamole au épices
Salade ranch
Crumble tomate et chèvre
Salami aux olives

PLATS

Cheesburger

Poisson sauce Américaine

Pommes Rustiques

Maïs poêlé aux poivrons

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO

DESSERTS

Corbeille de fruits


Milkshake aux fruits

Verrine de poires craquantes

Brownies

VENDREDI

ENTREES

Salade de carotte et noix 
Risotto au thon et olives
Salade Lyonnaise
Flan au potiron et chorizo

PLATS

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

Farfales

Mousseline de patates douces

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Soupe fraîcheur abricot à la menthe

Pêche Melba

Marbré moelleux au coulis de fruits
rouges

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

API
RESTAURATION

Semaine du 29 au 04
février 2018



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

LUNDI

ENTREES

Assiette maraichère

Tomates aux olives
en vinaigrette 

Crème de poireaux au jambon cru
Verrine de thon aux pêches

PLATS

Colin des îles

Couscous Oriental garni

Semoule parfumée à l'Orientale

Légumes du couscous aux pois chiches

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Poire meringuée

Compote de pêches

Riz au lait et coulis de caramel

JEUDI

ENTREES

Betteraves rouges crues rapées

Salade frisée aux lardons

Macédoine de légumes

Salade du Puy 

PLATS

Steak de thon snacké et piment

Jambon braisé

Coquillettes aux légumes 

Fondue de poireaux au curry 

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Salade de fruits frais

Abricot Melba

Corbeille de fruits

Mousse au citron

MARDI

ENTREES

Salade endives et noix

Duo de salade verte et feta

Brocolis et ses amandes 
Cake tomate mozza et basilic

PLATS

Dos de cabillaud à l'Andalouse

Bœuf Bourguignon 

Pommes de terre persillées

Légumes du pot

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits

Banane au coulis de chocolat


Smoothie framboises et menthe

Tarte au citron meringuée

VENDREDI

ENTREES

Radis râpés aux pommes

 Carpaccio de tomate
à l'échalote

Coleslaw New Yorkais


Crêpe au fromage

PLATS

Calamars à la Romaine sauce tartare

Crêpe jambon et champignons

Blé pilaf

 Gratin de Brocolis
à l'emmental

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Coupe Hawaïenne

Crêpe au chocolat

Flan noisette

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

API

Semaine du 05 au 11
février 2018



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Carottes rapées 

Salade de mâche

Pâté de campagne et cornichons

Salade de betteraves rouges et pommes
de terre

PLATS

Cocotte de poisson vapeur aux herbes
aromatiques

Tomates farcies

Riz créole 

Haricots plats persillés

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits

Pêche rotie au romarin

Crumble à la pomme 

Flan vanille

MARDI

ENTREES

Salade de champignons de Paris crus

Salade coleslaw

Haricots beurre sauce acidulé

Terrine de poissons

PLATS

Colin à l'Indienne

Rôti de veau à la crème de champi 

Pommes vapeur

Gratin de courge

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Flan aux œufs

Banane au caramel

Compote d'ananas et basilic

MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES

Salade de fenouil

Pamplemousse

Salade de pois chiche à l'Oriental

Pizza au fromage

PLATS

Calamars à l'Armoricaine

Rôti de boeuf sauce tartare

Pâtes au beurre

Choux fleur poêlé
à l'huile d'olives 

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Mousse au chocolat et framboise

Cocktail de fruits et menthe

Gâteau nuage

VENDREDI

ENTREES

Salade mélangée aux croutons

 Tomate crumble de chevre

Asperges sauce mousseline

 Oeuf dur mayonnaise

PLATS

Saumon à l'aneth

Nuggets de dinde

Blé à la provençale


Duo de haricots persillés

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits

Compote Multi vitaminée

Salade de fruits maison
à la noix de coco 

Milkshake vanille

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.