

# MENU

API  
RESTAURATION


Semaine du 04 au 10  
décembre 2017



Menu conseillé :  
suivre la couleur noire tous les jours

## LUNDI

### ENTREES

 Chou Chinois aux agrumes aigre doux

Rillettes de merlu  
aux baies roses et gelée de mangue

Celeri local à la Grecque

Salade de brocolis

### PLATS

Filet de colin aux poivrons

Rôti de veau aux champignons

 Riz pilaf bio

Gratin de chou fleur

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO 

### DESSERTS

Corbeille de fruits

Abricot à la chantilly et vermicelles de couleur

Smoothie de kiwi clémentine et menthe

Crème caramel

## MARDI

### ENTREES

Duo du fromager et salade frisée

Emincé de champignons façon  
Stroganoff

Taboulé Oriental

Flan de légumes d'Automne



### PLATS

Sauté de porc local  
à la moutarde à l'ancienne

Saumon à l'oseille

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

 Taboulé de quinoa au thon

Terrine de campagne et ses condiments

### PLATS

Sauté 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 pommes locales et poires

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

API

Semaine du 11 au 17  
décembre 2017



PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX



Menu conseillé :  
suivre la couleur noire tous les jours

## LUNDI

### ENTREES

Poireau vinaigrette

Choux rouges local râpés aux amandes

**Haricots verts à l'Albigeoise**

Salade Mexicaine

### PLATS

Filet de colin vanille et poires

**Curry d'agneau**

**Polenta crémeuse**



Endives braisées

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits locaux

**Compote multi fruits**

Banane et crème Anglaise

Mousse au chocolat noir et framboise

## MARDI

### ENTREES

Brisure de choux fleur cru  
et crème persillée

Pamplemousse aux crevettes

**Cake au fromage**

Salade de riz jaune au chorizo

### PLATS

**Mitonnée de dinde au paprika**

Filet de merlan 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 pâtissière et fruits

## MERCREDI



SUGGESTIONS  
DU CHEF

## JEUDI

### ENTREES

**Mousse d'avocat au surimi**

Salade de fenouil au pamplemousse

Crumble tomate et chèvre

Pâté croute

### PLATS

Bœuf Local Flamand au pain d'épices

**Pavé de saumon sauce moutarde et  
échalote**

**Purée de pommes de terre**

Salsifis persillés

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits

Oreillons de pêche au miel

**Verrine de poires craquantes**

Coulant coco et chocolat

## VENDREDI

### ENTREES

**Salade d'endives locales et noix**  
Risotto de langue d'oiseau au thon et  
olives

Salade Lyonnaise

Crème brûlée au camembert

### PLATS

Cassolette de fruits de mer

**Roti de porc local au miel et aux épices  
douce**

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

Semaine du 18 au 24  
décembre 2017



PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX



Menu conseillé :  
suivre la couleur noire tous les jours

## LUNDI

### ENTREES

#### Assiette maraichère

Tomates aux olives en vinaigrette  
Crème de poireaux au jambon cru  
Verrine de thon aux pêches

### PLATS

Colin des îles

#### Fajita

#### Riz

#### Poêlée Mexicaine

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT  
BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits



Poire meringuée

#### Compote de pêche

Riz au lait et coulis de caramel

## MARDI

# REPAS DE NOËL



## MERCREDI



SUGGESTIONS  
DU CHEF

## JEUDI

### ENTREES

#### Choux rouges local aux pommes locales

Duo de salade verte et feta  
Brocolis et ses amandes

Cake tomate mozza basilic

### PLATS

Dos de cabillaud à l'Andalouse

#### Bœuf Bourguignon local

#### Wedges

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



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.