



Tout au long de l'année, API RESTAURATION noue des liens forts avec les producteurs de notre région. Etre un acteur de l'économie locale fait partie de nos valeurs de Cuisiniers Responsables. Afin que notre action au quotidien se voit, nous mettons particulièrement en valeur un produit régional dans nos restaurants du 30 mai au 5 juin.

C'est l'occasion pour votre enfant de découvrir les produits de sa région.

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai
Concombres vinaigrette Jambon Purée maison (locale) Fromage Yaourt nature sucré	Salade de poisson Bourguignon Carottes & Penne Camembert Fruit de saison	Salade de tomates au maïs Pilons tex-mex Riz pilaf Comté Compote à la banane	Férieré

3ème Rencontre du goût : "Réveillons la cuisine en destructurant les formes et les couleurs".

lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Œuf dur mayonnaise Sauté de porc (local) à la moutarde Ratatouille & Semoule Coulommiers Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Filet de daurade sauce estragon Fondue de poireaux & Riz Emmental Entremets à la vanille	Salade verte au fromage Boulettes de bœuf sauce tomate Poêlée forestière & Pommes de terre Croûte noire Fruit de saison	Tomates mozzarella revisitée Lasagnes revisitées de Picardie Salade verte Petit suisse Riz au lait à la pistache

mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Salade de pâtes Rôti de porc au jus Haricots au beurre persillé Edam Fruit de saison	Radis & Beurre Knaky Frites Brie Liégeois au chocolat	Saucisson sec & cornichons Mille feuille au chili con carne Fromage Fruit de saison	Betteraves rouges vinaigrette Médaille de merlu Brunoise & Blé Gouda Ile flottante

SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE

lundi 01 juin	mardi 02 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Céleri rave vinaigrette Cuisse de poulet à la provençale Macaroni Fromage Fromage blanc à la confiture	Salade de lentilles Sauté de bœuf aux olives Endives braisées & Pommes de terre Maroilles Pomme au four à la confiture	Salade de tomates Emincé de porc Pommes de terre rissolées Fromage Semoule au lait	Macédoine de légumes mayonnaise Filet de hoki Jardinière de légumes Camembert Tartelette aux fruits

lundi 08 juin	mardi 09 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Quiche maison Goulash de bœuf (local) Carottes vichy (locales) Carré frais Fruit de saison	Tomates à la ciboulette Nugget's de poisson Pommes vapeur au beurre Fromage blanc vanille Compote de fruits	Betteraves rouges vinaigrette Rôti de dinde au jus Petits pois carottes Kiri Fruit de saison	Duo de salades Pâtes à la carbonara Fromage Yaourt aromatisé

lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Salade de riz Gratin de saumonette aux pommes de terre & brocolis Camembert Fruit	Macédoine de légumes mayonnaise Pilons de poulet au jus Julienne de légumes Emmental Charlotte aux fraises revisitée	Melon Sauté de bœuf Riz Fromage Petits suisses sucrés	Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc aux herbes Pommes de terre allumettes & Salade Saint Paulin Flan au caramel

lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Poireaux vinaigrette (locaux) Spaghetti à la bolognaise Vache qui rit Fruit de saison	Salade de tomates (locales) vinaigrette Escalope de dinde sauce champignons Haricots verts Fromage blanc nature Tarte aux pommes (locales)	Salade verte à la mimolette Marmite de poisson Riz Fromage Crème aux œufs maison	Salade savoyarde (pdt, noix, gruyère, jambon) Blanquette de porc Petits pois Gouda Fruit de saison

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2015 : menus du chef !

Les Chroniques culinaires :

En Mai, Le Millefeuille

En Juin, La Charlotte

