



## Menus de la restauration scolaire


Légende des couleurs :

Produit bio

Produit local

Chronique culinaire

api

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 09/05 AU 13/05	CONCOMBRE VINAIGRETTE POULET ROTI À L'AIL HARICOTS VERTS EMMENTAL FROMAGE BLANC FRUITÉ	BETTERAVES RAPÉES VINAIGRETTE PÂTES À LA BOLOGNAISE <b>DÉLICE DE MUSSY</b> KIWI	CÉLERI VINAIGRETTE PÉPITES DORÉES DE POISSON ET LEUR CITRON TORTIS YAOURT NATURE SUCRÉ COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ À LA MENTHE CHIPOLATAS CHOU CHOUCROUTE TOMME NOIRE POMME
DU 16/05 AU 20/05		CAROTTES RAPÉES PERSILLÉES STEAK HACHÉ ET SON KETCHUP PETITS POIS PETIT SUISSE SUCRÉ TARTE AUX QUETSCHES	<b>CHRONIQUE CULINAIRE</b> DUO DE TOMATES ET RADIS ROSÉS À LA MOZZARELLA ET CIBOULETTE CORDON BLEU BATONNIÈRE DE LÉGUMES COULOMMIERS CRÈME VANILLE	SALAMI ET CONDIMENTS HOKI AU CHORIZO LENTILLONS DE CHAMPAGNE SAINT PAULIN ANANAS
DU 23/05 AU 27/05	SALADE DE PÂTES A L'ITALIENNE PAUPIETTE DE VEAU AUX PRUNEAUX HARICOTS BEURRE DÉLICE A L'EMMENTAL POMME	<b>RENCONTRE DU GOUT</b> <b>TARTINADE ROSE PASTEL</b> <b>CASSOLETTE SAUMON</b> <b>PURÉE MAGENTA</b> <b>FROMAGE</b> <b>MOUSSE FRAMBOISE</b>	ACCRAS DE MORUE ET LEUR CITRON RÔTI DE PORC AUX OLIVES COQUILLETES EMMENTAL <b>FRAISES</b>	SALADE VERTE CARBONADE FLAMANDE JEUNES CAROTTES CRÈME ANGLAISE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 
DU 30/05 AU 03/06	MESCLUN DE SALADE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI POMMES VAPEUR SAINT PAULIN YAOURT NATURE	ŒUF DUR SAUCE <b>FROMAGE BLANC*</b> MOUTARDÉE JOUÉ DE PORC AU ROMARIN RATATOUILLE EDAM <b>FRAISES*</b>	CAKE AUX POIVRONS ET FROMAGE FRAIS FRICADELLES SAUCE SOUBISE HARICOTS VERTS TOMME BLANCHE MELON	TOMATES A L'ÉCHALOTE* RAVIOLIS DE HOKI SAUCE NANTUA <b>FROMAGE BLANC DE</b> <b>CHAMPS SUR BARSE*</b> COMPOTE DE POMMES*
DU 06/06 AU 10/06	SALADE PIÉMONTAISE BLANQUETTE AUX DEUX POISSONS JULIENNE DE LÉGUMES <b>CHAOURCE</b> POMME	TRIO DE CRUDITÉS ESCALOPE DE VOLAILLE <b>SAUCE PAYS D'OTHE</b> COQUILLETES PETIT SUISSE COMPOTE ANANAS	SALADE DE BROCOLIS BŒUF BOURGUIGNON POMMES NOISETTES EMMENTAL <b>FRAISES</b>	RADIS ET BEURRE DEMI SEL ECHINE DE PORC PURÉE DE CELERI CAMEMBERT CRÈME CHOCOLAT
DU 13/05 AU 17/06	BETTERAVES VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ TOMME BLANCHE YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE PÂTES BRESSANE FILET DE POISSON PANÉ ET SON CITRON RATATOUILLE BRIE MELON	<b>CHRONIQUE CULINAIRE</b> SALADE COLESLAW HAUT DE CUISSE DE POULET TEX MEX CÔTES DE BLETTES BÉCHAMEL VACHE QUI RIT CRÈME DE MASCARPONE AU COULIS DE FRAISES ET SON SPÉCULOOS	SALADE VERTE BŒUF MARENGO PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM COMPOTE FRAMBOISE
DU 20/06 AU 24/06	SALADE DE POMMES DE TERRE PROVENÇALE FILET DE HOKI AU CURCUMA HARICOTS VERTS EMMENTAL <b>BANANE</b>	CAROTTES RAPÉES MADRAS RÔTI DE DINDE AUX HERBES POTATOES YAOURT NATURE SUCRÉ ABRICOTS AU SIROP	MESCLUN DE SALADE RÔTI DE PORC SAUCE PICARDE PENNES SIX DE SAVOIE NAPPÉ CARAMEL	MORTADELLE ET CONDIMENTS ÉMINCE DE BŒUF SAUCE BRUNE ÉPINARDS À LA CRÈME SAINT PAULIN KIWI
DU 27/06 AU 01/07	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS CHIPOLATAS POMMES VAPEUR CAMEMBERT PASTÈQUE	FEUILLETÉ HOT DOG CURRY DE BŒUF SALSIFIS ET POMMES DE TERRE TOMME NOIRE MELON	TOMATES VINAIGRETTE POULET RÔTI AU ROMARIN HARICOTS BEURRE PETIT SUISSE SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE 	ZUCCHINIS RAPÉS MOULES MARINIÈRES RIZ PILAF <b>CHAOURCE</b> ILE FLOTTANTE
DU 04/07 AU 05/07	MÉDAILLON DE SURIMI SAUCE TARTARE ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE AIGRE DOUCE COURGETTES BÉCHAMEL SAINT PAULIN NECTARINE	<b>PIQUE-NIQUE</b> TOMATE CROQUE AU SEL PRÉPARATION GAULOIS CHIPS PETIT LOUIS DONUTS		

\* Semaine du développement durable

Les repas sont élaborés chaque jour par votre chef de cuisine et son équipe, à partir de produits frais.

# Soyons Complices à table !

MAI - JUIN - JUILLET 2016

api



plus c'est  
**près**  
plus c'est  
**frais!**

Cuisinons local pour  
préserver la diversité  
culinaire de nos régions.



## Semaine du Développement Durable

Du 30 Mai au 05 Juin 2016, c'est la semaine du Développement Durable.

Elle est, pour API Restauration, l'occasion de valoriser encore plus ses partenariats avec les producteurs locaux.

Nos chefs mettent à l'honneur des produits du terroir dans les menus ainsi que des recettes régionales savoureuses.

## La Fraise

La fraise fait son retour sur nos étals. Source de vitamine C et d'antioxydants, elle amène en plus de la couleur dans nos assiettes.

Goûtez différentes variétés et vous serez surpris des multiples saveurs qui plaisent aux petits et aux grands.

En salade de fruits, en brochette, en smoothie, en confiture, en tarte...C'est le moment d'en profiter ! Il y a forcément une variété de fraise qui pousse près de chez vous.



Pour 4 personnes :

Laver 4 fraises et les équeuter.

Fondre au bain-marie 60g de chocolat noir avec 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse et mélanger.

Piquer les fraises sur des pics à brochettes. Les placer dans des empreintes de moules en silicone individuelles et remplir de chocolat.

Placer au réfrigérateur durant 2 heures. Démouler et régaliez-vous !

## Fraises Pop au chocolat

