

Saint Germainmont

du 2 septembre au 22 octobre 2021



Légende :



RECETTE VÉGÉTARIENNE

FRUIT OU LÉGUME DE LA SEMAINE



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL

<p>Api restauration vous souhaite une bonne rentrée scolaire...</p>			
jeudi 02 septembre		vendredi 03 septembre	
CONCOMBRES FACON TZATZIKI (yaourt, aneth, citron) MIJOTE DE BŒUF (VBF, local) A LA PROVENCALE RATATOUILLE PETIT SUISSE NATURE SUCRE TARTE AUX CERISES (à portionner)		MELON (à portionner) SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA DIJONNAISE GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE FROMAGE AIL ET FINES HERBES FROMAGE AIL ET FINES HERBES NAPPE CARAMEL	
lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC FILET DE COLIN SAUCE CITRONNEE RIZ BIO CANTAL (à portionner) PÊCHE	CAKE AU FROMAGE (à portionner) RÔTI DE DINDE (VVF) JUS AU THYM HARICOTS BEURRE EDAM BIO (à portionner) POMME (locale)	SALADE MÊLEES AUX CROÛTONS LASAGNES AUX LEGUMES DU SOLEIL (OU LASAGNES BOLOGNAISE) CAMEMBERT BIO (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE CHIPOLATAS (VPF) LENTILLES VERTES BIO (locales) MIMOLETTE (à portionner) COMPOTE POMMES
lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
CELERI RÂPE (local) REMOULADE SAUTE DE BŒUF (VBF, local) FACON BOURGUIGNON FUSILLI BIO (locales) CARRE DE LIGUEIL (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XERES CHILI SIN CARNE ET RIZ BIO (OU CHILI CON CARNE) KIRI ANNIVERSAIRES DU MOIS: GÂTEAU AU YAOURT (à portionner)	SALADE DE PEPINETTES FILET DE POISSON MEUNIERE HARICOTS VERTS PERSILLES (BIO) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE BANANE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS SAUTE DE POULET (VVF, local) A L'ORIENTALE SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS MAASDAM BIO (à portionner) RAISIN
lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE GRATIN DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE (locales) PETIT MOULE NATURE PUDDING AU CHOCOLAT (à portionner) recette antigaspi	SALADE COLESLAW (carotte et chou blanc locaux) CARBONADE DE BŒUF (VBF, local) PUREE FROMAGE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) LIEGEOIS VANILLE	CONCOMBRES A LA CREME QUENELLES NATURES SAUCE AUREORE (OU QUENELLES DE) RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES TOMME BLANCHE (à portionner) POIRE (locale)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE COQUILLETES BIO (locales) A LA BOLOGNAISE (VBF) ET FROMAGE RÂPE YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON

Semaine Européenne du développement durable			
Menu "Champ'Ardennais"		Menu "Champ'Ardennais"	
lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS CACASSE ARDENNAISE (saucisse des Ardennes, pommes de terre locales, oignons, lardons, thym, laurier) PETIT LOUIS TARTINE COMPOTE POMME-BISCUITS ROSES	SALADE DE MÂCHE AUX DES DE FROMAGE PARMENTIER AUX LENTILLONS BIO (local) (OU HACHIS PARMENTIER (VBF)) SAMOS CREME DESSERT VANILLE	TABOULE MIJOTE DE PORC (VPF, local) AUX OLIVES COURGETTES BECHAMEL GOUDA BIO (à portionner) POMME (locale)	SALADE CAMPAGNARDE (p. de terre, œufs durs, cornichons, mayonnaise) BLANQUETTE DE VOLAILLE (VVF, local) A L'ANCIENNE CAROTTES FONDANTES EDAM BIO (à portionner) YAOURT BRASSE SUCRE (local) (à portionner)
Rencontre du Goût*			
lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
CONCOMBRES A LA CIBOULETTE MAC & CHEESE RACLETTE (OU MACARONI A LA CARBONARA) PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	TERRINE FORESTIERE ET CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE A L'ORANGE PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE TARTARE QUATRE QUART AUX MIRABELLES (à portionner) (mirabelles régionales)	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF (VBF, local) AU PAPRIKA POMMES NOISETTES BRIE EN POINTE (à portionner) RAISIN	CELERI RÂPE (local) VINAIGRETTE CIBOULETTE RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS FLAGEOLONS ET HARICOTS VERTS BUCHETTE DE CHEVRE (BC) (à portionner) FLAN CHOCOLAT
Rencontre du Goût*			
lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
CHOUX-FLEURS SAUCE COCKTAIL FILET DE MERLU SAUCE CURRY RIZ BIO MAASDAM BIO (à portionner) POIRE (locale)	QUICHE AU FROMAGE (à portionner) POULET (VVF, local) AU MIEL ET A LA MOUTARDE BUTTERNUT RÔTI ET POMMES DE TERRE CHANTENEIGE COMPOTE POMME - ABRICOT	CAROTTES RÂPEES (locales) CITRONNEES BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE (OU BOULETTES DE BOEUF) SEMOULE BIO ET RATATOUILLE MORBIER (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO	CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE BOUDIN BLANC (VPF, local) ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales) EMMENTAL (à portionner) CREME DESSERT CHOCOLAT
Rencontre du Goût*			
lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
SALADE VERTE AU MAÏS LASAGNES BOLOGNAISE (VBF) CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE (OU NORMANDIN DE VEAU) EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL VACHE QUI RIT ANNIVERSAIRES DU MOIS: CRUMBLE DE FRUITS D'AUTOMNE (à portionner)	SALADE DE BLE A LA MIMOLETTE FILET DE POISSON PANE PETITS POIS CAROTTES PETIT SUISSE NATURE SUCRE POMME (locale)	Menu du jour

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Direction Régionale : 20 rue du Capitaine Georges Madon 51400 REIMS

