

# Midi - Menu des grands

## Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
Betteraves rouges , Vinaigrette	Pastèque	Macédoine mayonnaise	Concombres , Vinaigrette	Assiette de <b>torsades</b> , emmental et noix à la vinaigrette balsamique
Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Filet de <b>merlu MSC</b>	<b>Sauté de porc</b> à la Provençale Colombo de dinde (sp)	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Tortilla de pommes de terre aux oignons
Brunoise de légumes <b>Coquillettes Bio</b>	Boulgour Tomates provençale	<b>Semoule Bio</b> <b>Haricots verts Bio</b>	<b>Riz Bio</b> Ratatouille	Courgettes braisées
Petit moulé	Brie Pain Spécial	Bûchette au lait mélange	Mimolette	
<b>Fruit de saison bio</b>	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature	Beignet aux pommes	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - Menu des grands

## Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Crêpe aux champignons	Radis rose , Beurre	Céleri rémoulade au curry		Carottes râpées au citron
Emincé de porc au paprika Emincé de dinde au paprika (sp)	Sauté de dinde à la crème	Steak burger au veau	Colombo de colin MSC	Chili sin carne au riz Bio
Lentilles vertes bio Carottes vapeurs	Purée de pommes de terre Haricots beurre	Épinards à la crème Potatoes au paprika	Cœur de blé Bio Piperade	-
Vache picon	Bleu	Emmental	Saint Paulin	Gouda Pain Spécial
Cocktail de fruits	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison bio	Brownie aux noix de pécan et sa chantilly	Yaourt sucré

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature



# Midi - Menu des grands

## Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
	Saucisson à l'ail , Cornichons Surimi à la mayonnaise (SP)	Melon charentais	 <p>Le midi, c'est <b>CARTE AU TRÉSOR</b> api <b>Ce midi dans votre restaurant API</b></p>	Salade de crudités à la menthe
Nuggets végétariens	Pilons de poulet rôtis marinés	Escalope de <b>porc labellisé</b> Pané fromager (sp)		Carbonara de saumon
<b>Boulgour bio</b> Duo d'haricots verts et beurre	Ratatouille <b>Riz bio</b> pilaf	Gratin de pommes de terre Choux fleurs		<b>Coquillettes Bio</b> Courgettes braisées
Petit moulé	Tomme noire	Bûchette au lait mélange Pain spécial		Édam
Crème vanille et son biscuit croustillant	Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Flan nappé caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - Menu des grands

## Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Œuf dur mayonnaise	Concombres Bulgare	Terrine aux légumes	Salade de tomates balsamique	Betteraves rouges , Vinaigrette
Filet de <b>merlu MSC</b>	Poulet piccata	Boulettes au Boeuf	Jambon blanc Jambon de dinde (sp)	Tarte au fromage
<b>Torsades Bio</b> Haricots beurre persillés	Fondue d'épinards <b>Bio</b> à la crème <b>Semoule Bio</b>	<b>Riz Bio</b> Piperade	Frites Julienne de légumes à l'huile d'olive	Salade verte
Vache picon	Tomme blanche	Emmental		Mimolette Pain Spécial
Fromage blanc nature	Compote de pommes	Fruit de saison	<b>Cookie aux deux chocolats</b>	Salade de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - Menu des grands

## Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Pomelos rose	Surimi sauce cocktail	Taboulé	Endives aux pommes	Betteraves au maïs
Rôti de dinde , Sauce forestière	Bœuf à la tomate	Colombo de thon	Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef	Tartiflette (reblochon AOP) Végiflette (sp)
Carottes façon Vichy Boullgour томатé	Courgettes braisées Coquillettes Bio	Riz pilaf Poêlée méridionales	Pommes de terre sautées Brocolis	Salade verte
Vache picon	Bûchette de Chèvre Pain Spécial	Tomme blanche		
Liégeois vanille	Fruit de saison	Yaourt nature	Brownie aux noix de pécan	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - Menu des grands

## Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Crêpe au fromage	Concombre , vinaigrette	Cervelas Terrine de <b>colin MSC</b> (sp)	Céleri rémoulade	
Sauté de porc au curry Sauté de dinde au curry (sp)	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Normandin au veau	Lasagnes aux légumes de saison	Calamars à la Romaine , Sauce tartare
Courgettes braisées <b>Semoule Bio</b>	Potatoes au paprika Piperade	Purée de carottes au cumin	Salade verte	<b>Riz Bio</b> Épinards à la crème
Petit moulé	Brie	Gouda	Tomme noire	<b>Plateau de fromages</b> <b>Pain Spécial</b>
Pot de glace	Compote de pommes	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Salade de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - Menu des grands

## Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Feuilleté au fromage	Coleslaw , Vinaigrette	Velouté de légumes verts	 <p>Ce midi dans votre restaurant API</p>	Terrine de campagne Terrine de poisson (sp) Pain Spécial
Dahl de lentilles corail	Steak haché	Aiguillettes de colin MSC		Sauté de poulet coulis de tomates basilic
Riz Bio	Purée de patates douces	Pennes Bio Haricots verts		Pommes de terre persillées Champignons à la ciboulette
	Tomme blanche	Gouda		Camembert
Fruit de saison	Flan caramel	Crème dessert pralinée		Fruit de saison bio

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature

