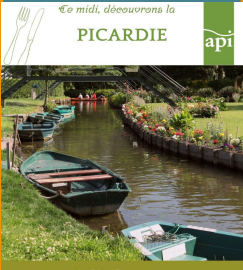


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 22/04 au 25/04	Férial	Pâté de campagne SP : rillette de poisson Aiguillette de poulet aux épices couscous Légumes couscous printanier Semoule Mimolette Fruit de saison	Houmous du chef et son toast Filet de colin MSC au citron Choux-fleurs en gratin Coeur de blé Camembert Yaourt aux fruits	 Ce midi dans votre restaurant API	Concombre à la ciboulette Tortellini ricotta et épinard sauce au curry Bûchette de Chèvre et pain spécial Crumble aux pommes du chef
Menu du soir	Pomelos Saucisse Gnocchis / jardinière de légumes Petit suisse	Betterave au maïs Steak haché Pâtes / brocolis Fromage blanc et coulis fruits rouges	Carottes râpées Filet de poulet Pâtes / Carottes Crème dessert	Dos de cabillaud en papillote Riz à la tomate Ananas	Pizza / salade verte Fromage Compote de pommes

Du 28/04 au 02/05	Betteraves , Vinaigrette Colin MSC à la romaine Riz créole Épinards à la crème Brie Fruit de saison	salade de lentilles aux des emmental Sauté de boeuf, sauce tomate maison Écrasé de pommes de terre du chef Haricots plats en persillade Beignet aux pommes	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef Salade verte , Vinaigrette Saint Paulin glace	Férial	Radis Émincé de volaille rôti aux herbes Carottes braisées Semoule Gouda et pain spécial Ananas au caramel
Menu du soir	Macédoine Oeuf sur le plat Semoule / Haricots verts Crème dessert	Concombre vinaigrette Cordon bleu de dinde Blé / Courgettes braisées Mangue	Spaghetti bolognaise et gruyère râpé Compote de fruits	Melon Côte de porc au barbecue Salade de riz Glacé	Pavé de saumon Pâtes Ratatouille Petit suisse

Du 05/05 au 09/05	Rillette poisson au curry Pasta party Bolognaise Tortis Courgettes braisées vache picon Yaourt aux fruits	oeuf dur / mayo Falafels Carottes façon Vichy Riz créole Bûchette au lait mélange et pain spécia Fruit de saison	Salade de perles au surimi Filet de merlu MSC Semoule Brocolis tomme blanche Gâteau au yaourt du chef	Férial	Émincé de choux chinois aux dés d'emmental Sauté de porc aux olives SP : sauté de poulet aux olives Purée de pommes de terre Ratatouille du chef Cône glace
Menu du soir	Dips de crudités Quiche au thon et à la courgettes Cookie	Carottes râpées Escalope de poulet Riz / Haricots verts Yaourt aromatisé	Saucisse Semoule / Ratatouille Fromage Fraises	Frites de patate douce Jambon Brocolis Petit suisse	Wraps thon / crudités Fromage Pastèque

Menus du mois de MAI/JUIN avec suggestions de menus du soir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 12/05 au 16/05	Macédoine de légumes à la vinaigrette Sauté de poulet , Sauce curry coco Piperade Semoule Mimolette Fruit de saison	Duo De Radis Rôti de porc , Sauce aux herbes fraîches et ail SP : Rôti de dinde, sauce aux herbes Petits pois au jus Carottes braisées Maroilles AOP et pain spécial Riz au lait	Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette Cheeseburger du chef Frites Liégeois	Concombres , Vinaigrette Lasagnes aux légumes Salade verte Yaourt sucré Clafoutis aux abricots du chef	Salade façon niçoise Filet de colin MSC , Sauce à la crème Fondue d'épinards à l'ail Riz pilaf Camembert Salade de fruits du chef
Menu du soir	Coleslaw Carbonara de poisson Riz Fromage blanc sucré	Taboulé maison : tomate, poivron, concombre, dé de jambon, dés de Melon	Quiche à la tomate et au thon Salade verte Compote	Cordon bleu de dinde Petits pois / carotte Fromage Fraises	Courgettes râpées au citron Steak haché Pâtes Crème dessert

Du 19/05 au 23/05	Saucisson à l'ail , Cornichons SP : surimi mayonnaise Émincé de dinde , Sauce à la crème Ratatouille du chef Semoule au beurre St Nectaire Fruit de saison	Carottes râpées , Vinaigrette Paella végétarienne Riz créole Emmental Coupe à la banane et au chocolat	Gaspacho de tomates au basilic et Feta Carbonnade flamande Potatoes au paprika Salade verte Yaourt au lait fermier sucré BIO	  <p>Ce midi dans votre restaurant API</p>	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Filet de colin MSC en croûte d'herbes Coquillettes Courgette rôtie au four aux herbes Coulommiers et Pain Spécial Fruit de saison
Menu du soir	Radis Quiche thon tomate moutarde Mousse au chocolat	Salade de tomates Gnocchis carbonara Petit suisse sucré	Salade d'haricots verts à l'échalote Filet de Poulet rôti Frites Pastèque	Salade de riz maison (tomate, maïs, dés de volaille etc) Yaourt aux fruits	Macédoine de légumes Barbecue Salade de riz Salade de fruits maison

Du 26/05 au 30/05	Courgette râpées Sauté de poulet texane Frites Cantadou ail et fines herbes Liégeois vanille	Duo de céleri et carottes râpées Saumonette Haricots verts à l'étuvés Macaronis Tomme blanche Glace	Carpaccio de melon Hachis Parmentier du chef Salade verte Gouda et pain spécial Coupe de fraises et chantilly	Férieré	Fermé Pont de l'ascension
Menu du soir	Concombre à la bulgare Steak haché au poivre Purée de pommes de terre et brocolis Compote de fruit	Macédoine de légumes Rôti de porc Potatoes au paprika Yaourt	Calamar à la Romaine sauce tartare Riz pilaf / Carottes façon Vichy Abricot	Radis rose / beurre Tagliatelles au saumon Fondue de poireaux Cookie	Escalope de dinde Riz aux champignons Crème dessert

Menus du mois de JUIN avec suggestions de menus du soir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02/06 au 06/06	Friand au fromage Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes (Coquillettes Courgettes braisées) Fruit de saison	Concombre à la menthe fraîche Escalope de dinde , Sauce au miel Haricots beurre à l'ail Purée de pommes de terre Cantal AOP et pain spécia Yaourt aromatisé	Pêche au thon Pizza du chef Salade verte Tomme blanche Crème dessert au chocolat du chef	Salade de pommes de terre aux herbes Rôti de porc BBC SP : Omelette Riz BIO Carottes BIO braisées Mimolette Cake aux pommes et fromage blanc du chef	Salade de tomates , Vinaigrette Nuggets au poisson Ratatouille du chef Semoule Emmental Fruit de saison
Menu du soir	Betterave vinaigrette Salade de pommes de terre froide au jambon et dés d'emmental Mousse au chocolat	Fajitas de poulet et poivrons Salade verte Fruit de saison	Dos de cabillaud en papillote Semoule Epinards au curry Yaourt aromatisé	Salade façon César (tomates, salade, croustons, oeufs, parmesan, dès de poulet) Liégeois	Tomates cerises Hamburger maison Frites Salade verte Glacé

Du 09/06 au 13/06	Férié	Terrine de légumes Calamar a la romaine Semoule Piperade Brie et pain spécial Crème dessert vanille	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Salade verte Saint Paulin Fruit de saison	  <p>Ce midi dans votre restaurant API</p>	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Rôti de veau sauce à la crème Carottes façon Vichy Riz pilaf Yaourt nature Pot de glace
Menu du soir	Salade d'haricots verts Steak haché à la tomate Blé / carottes à la crème Yaourt aromatisé	Tagliatelles au saumon Fondue de poireaux Cerise	Dhal lentilles corail Saucisse fines herbes Crème dessert	Dips de crudités Quiche au thon et à la courgettes Banana Bread	Tomates mozzarella Escalope de dinde marinée à l'estragon Nectarine

Du 16/06 au 20/06	Saucisson sec SP : Surimi Cordon bleu de dinde , Sauce à la crème Coquillettes Carottes braisées Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Concombre , Vinaigrette instable Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Pommes de terre persillées Tomates rôties Brie Yaourt aux fruits	Carottes râpées , Vinaigrette Lasagnes Bolognaise du chef Salade verte Saint Paulin et son pain spécial Pomme rôtie aux spéculoos	Pastèque Aiguillette de poulet, sauce thym et citron Polenta crémeuse Fondue de poireaux Gâteau au citron du chef	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette Falafels Gratin de courgettes Semoule Camembert Fruit de saison
Menu du soir	Salade de pommes de terre, haricots verts et oeufs dur et dès de fromage Pêche	Concombre vinaigrette Brochette de dinde au barbecue Salade de riz Glacé	Tomates farcies Frites Yaourt aromatisé	Gaspacho Croque monsieur Salade Compote	Pavé de saumon Blé Ratatouille Petit suisse

Menus du mois de JUIN / JUILLET avec suggestions de menus du soir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 23/06 au 27/06	Melon Tortis façon carbonara Courgettes braisées Tomme noire Yaourt	Taboulé Omelette fromagère Potatoes au paprika salade verte Emmental Coupe de fraises et son crumble	Sauté de boeuf, sauce barbecue Haricots verts à l'ail Ecrasé de pommes de terre du chef Chantailou mélange et pain spécial Fruit de saison	Concombre, sauce tzatziki Risotto de colin MSC aux crevette et parmesan AOP Assortiments de fromages Gâteau du chef	Tomates , Vinaigrette Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine Coeur de blé Carottes braisées Camembert Fromage blanc et muesli au miel
Menu du soir	Concombre au fromage blanc Taboulé maison au dé de jambon Pastèque	Carotte râpées au citron Pâte à la Carbonara Salade verte Brownie	Wrap au thon/crudités Petit suisse aux fruits Salade de fruits maison	Haricots verts vinaigrette Escalope de poulet rôti Frites de patate douce Compote de fruit	Pizza salade composée (tomates cerises, salade, mais) Fromage blanc, coulis fruit
Du 30/06 au 04/07	Piémontaise Nature (sans porc) Roti dinde (repas froids) Chips Petit louis Mars glacé	Carottes râpées au citron Lasagnes saumon épinards Salade verte Gouda Fruit de saison (Pastèque)	Tomates et des emmental Pizza 4 fromages Salade verte Brugnon	Radis /beurre Steak haché Petit pois / Carotte Mimolette et pain spécial Gâteau du chef	Menu du chef
Menu du soir	Dips de crudités Quiche au thon et à la courgettes Cookie	Escalope de poulet Riz / Haricots verts Fromage Crème dessert	Poisson pané Riz et épinards à la crème Fromage Fruit de saison	Concombre Brochette de boeuf Salade de pâtes Yaourt sucré	Tomate mozzarella Salade piémontaise Glace

