

Saint-Quentin

Menu B

Produit locaux Recette du chef

Nouvelle recette Nouveau produit



« Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. »

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivées pouvant entraîner des allergies ou intolérances

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

DU 1^{er} AU 2

API Restauration vous souhaite
une bonne rentrée.

MENU DE RENTREE

Pastèque
Lasagne bolognaise
Petit suisse sucré
Flan pâtissier
Jus de fruits

Crêpe champignons
Hoki pané / citron
PDT flamande
Carré de Ligueil
Prune

DU 5 AU 9

Macédoine de légumes
Boules bœuf sauce tomate
Blé aux champignons
Rondelé nature
Pomme

Carottes râpées aux raisins
Saucisse de Francfort
Chou choucroute / PDT
Mimolette
Fromage blanc sucré

Melon
Rôti de dinde au cheddar
Purée de courgettes
Coulommiers
Cake à l'orange

Saucisson à l'ail
Hoki sauce américaine
Riz sauvage
Yaourt sucré
Raisin

DU 12 AU 16

Betterave rouge vinaigrette
Emincé de volaille aux petits légumes
Petit pois au maïs
Six de Savoie
Mousse chocolat

Tomate à l'échalote
Fricadelle de bœuf sauce marengo
Frites au four
Chèvre
Prune

Salade verte
Tartiflette
Petit suisse sucré
Gaufrette poker

Quiche
Colin meunière
Pâtes béchamel aux petits légumes
Emmental
Ananas

DU 19 AU 23

Lentilles à l'échalote
Paupiette de veau sauce champignons
Légumes du pot
Kiri
Poire

Salade roméo
Rôti de porc sauce charcutière
Purée
Camembert
Yaourt velouté fruit

Tarte provençale
Cordon bleu
Carottes à la paysanne
Gouda à la coupe
Banane

Pâté en croûte
Cassolette de poisson
Semoule aux petits légumes
Boursin ail et fines herbes
Cocktail de fruits

DU 26 AU 30

Chou blanc bulgare
Boules d'agneau sauce tomate
Flageolets cuisinés
Emmental
Crème dessert vanille

Friand fromage
Cuisse de poulet
Ratatouille/ Pommes rissolées
Montcadi croûte noire
Orange

Salade croquante de courgettes
Carbonade de bœuf
Pâtes
Petit suisse sucré
Cake à la noix de coco

Taboulé
Pavé de poisson gratiné
au fromage
Gratin courgette / carottes
Vache picon
Raisin

DU 3 AU 7

Macédoine de légumes
Blanquette de dinde
Gratin lyonnais
Carré frais
Kiwi

Salade fraîcheur
Normandin de veau sauce forestière
Haricot beurre / Haricot vert
Yaourt sucré
Galette bretonne

Salade verte
Hachis parmentier
Emmental
Liégeois vanille

Terrine de campagne
Colin sauce agrumes
Riz créole
Carré de Ligueil
Banane

DU 10 AU 14

Chou rouge vinaigrette
Saucisse de volaille aux herbes
Petit pois / carottes
Petit Louis
Crème dessert chocolat

Potage potiron
Tomate farcie sauce tomate
Semoule
Gouda
Raisin

Carotte râpée à l'orange
Rôti de bœuf
Frites / Ketchup
Edam à la coupe
Salade de fruits frais

Concombre à la ciboulette
Omelette sauce mornay
Coquillettes
Fraidou
Petit suisse aromatisé

DU 17 AU 19

Céleri rémoulade
Filet de poulet sauce basquaise
Blé
Vache qui rit
Pomme

Salade verte
Brandale de poisson
Camembert
Flan nappé caramel

API Restauration vous souhaite
de bonnes vacances.

SEPTEMBRE 2016

OCTOBRE 2016