

## Semaine du 15 mai au 19 mai 2017

### LUNDI

Betteraves rouges  
 Aiguillettes de volaille sauce curry  
 Pâtes bio  
 Emmental bio  
 Fruit de saison

### MARDI

Quiche lorraine\*  
 Steak haché local au jus (COF)  
 Haricots verts  
 Camembert bio  
 Liégeois au chocolat

### JEUDI

Crêpe aux champignons  
 Curry de poisson  
 Riz blanc bio  
 Mimolette  
 Petits-suisse aromatisés locaux

### VENDREDI

Carottes râpées locales  
 Cordon bleu  
 Petits pois  
 Fromage blanc sucré local  
 Fruit de saison bio

## Semaine du 22 mai au 28 mai 2017

### LUNDI

Salade coleslaw locale  
 Tomate farcie\*  
 Blé doré  
 Gouda bio  
 Fruit de saison

### MARDI

Lentilles bio vinaigrette  
 Mijoté de bœuf local au paprika (COF)  
 Haricots beurre  
 Bûche de chèvre  
 Mousse au chocolat

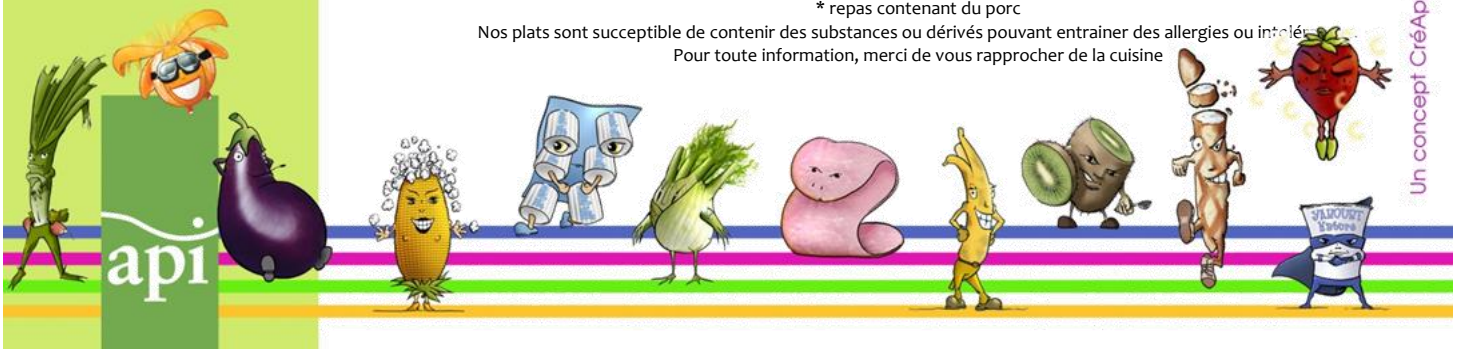
### JEUDI

0  
 0  
 0  
 0  
 0

### VENDREDI

\* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine



## Semaine du 29 mai au 02 juin 2017

### LUNDI

Quiche Lorraine\*  
 Omelette bio au fromage  
 Brocolis à la crème  
 Petit Cotentin ail et fines herbes local  
 Riz au lait local

### MARDI

Rillettes et cornichons\*  
 Grignottines de porc sauce brune (COF)\*  
 Lentilles bio  
 Mimolette  
 Fruit de saison bio

### JEUDI

Taboulé bio  
 Nuggets de poisson  
 Jardinière de légumes  
 Brie  
 Fruit de saison local

### VENDREDI

Pastèque  
 Salade Strasbourgeoise\*  
 (Plat complet)  
 Petit-suisse aromatisé local  
 Flan vanille nappé caramel

## Semaine du 05 juin au 09 juin 2017

### LUNDI

Segments de pamplemousse  
 Jambon braisé sauce crème (COF)\*  
 Frites/Pommes noisettes  
 Camembert local  
 Fruit de saison bio

### MARDI

Salade Mexicaine  
 Steak haché local au jus (COF)  
 Chou-fleur bio béchamel  
 Pyrénée  
 Crème dessert au chocolat

### JEUDI

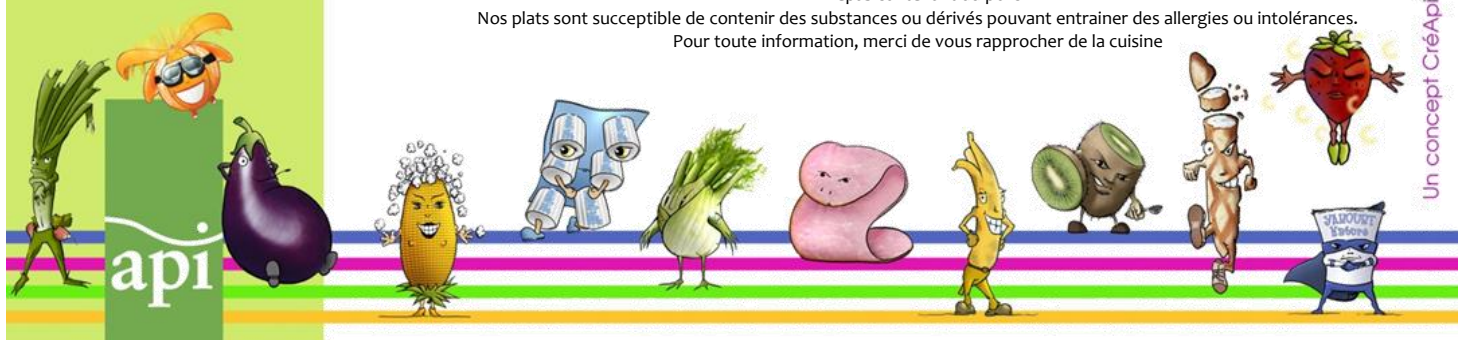
Salade de tomates locales  
 Chipolatas locales  
 Carottes et pdt locales à la crème  
 Yaourt local  
 Fruit local

### VENDREDI

Melon  
 Hoki sauce crevettes  
 Riz blanc bio  
 Tomme grise  
 Tarte Normande locale

\* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine



Deviens le **SUPER HÉRO** du Resto  
**LA TEAM**  
et retrouve leurs aventures sur :  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

## Semaine du 12 juin au 16 juin 2017

### LUNDI

Radis roses et beurre  
Cordon bleu  
Pâtes bio au beurre  
Edam bio  
Fruit de saison

### MARDI

Quiche au thon  
Boulettes de bœuf bio sauce tomato grill  
Purée de légumes  
Bûche de chèvre  
Mousse au chocolat

### JEUDI

Salami et beurre\*  
Filet de lieu sauce dieppoise  
Boulgour bio  
Vache qui rit  
Yaourt velouté aux fruits

### VENDREDI

Melon  
Aiguillettes de poulet au romarin  
Carottes braisées locales  
Gouda bio  
Fruit de saison bio

## Semaine du 19 juin au 23 juin 2017

### LUNDI

Salade verte au fromage  
Saucisse knack\*  
Gratin de pommes de terre  
Saint Paulin  
Fruit de saison local

### MARDI

Taboulé à la tomate  
Steak haché local au jus (COF)  
Ratatouille  
Coulommiers  
Petits-suisse aromatisés locaux

### JEUDI

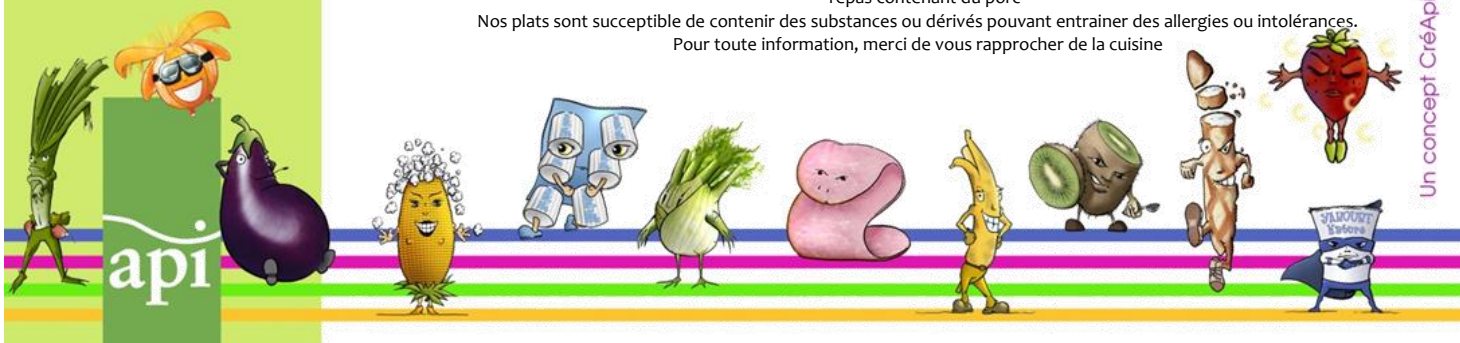
Pastèque  
Omelette bio au fromage  
Julienne de légumes  
Tomme blanche  
Crêpe au sucre locale

### VENDREDI

Betteraves rouges bio  
Dos de merlu à la crème  
Blé doré  
Yaourt velouté  
Fruit de saison bio

\* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine



## Semaine du 26 juin au 30 juin 2017

### LUNDI

Feuilleté Hot Dog\*  
 Paupiette de veau  
 Carottes locales à la crème  
 Petit Cotentin local  
 Flan au chocolat local

### MARDI

Melon  
 Rôti de porc au jus (COF)\*  
 Méli-mélo de céréales  
 Mimolette  
 Fruit de saison

### JEUDI

Salade Strasbourgeoise\*  
 Filet de lieu sauce aurore  
 Petits pois  
 Brie  
 Fruit de saison

### VENDREDI

Salade Cajun  
 Poulet de Bahia  
 Galette de pommes de terre  
 Edam bio  
 Brownie

## Semaine du 03 juillet au 07 juillet 2017

### LUNDI

Segments de pamplemousse  
 Bœuf local à la napolitaine (COF)  
 Pommes noisettes  
 Petit-suisse nature sucré local  
 Fruit de saison

### MARDI

Salade Mexicaine  
 Nuggets de poisson  
 Poêlée de légumes  
 Carré frais bio  
 Crème dessert vanille

### JEUDI

Tomate au thon  
 Lasagnes bolognaise  
 Salade verte locale  
 Camembert local  
 Fruit de saison bio

### VENDREDI

Macédoine mayonnaise  
 Jambon blanc (COF)\*  
 Chips  
 Emmental bio  
 Barre bretonne

\* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

