

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

Rillettes et cornichons*
 Filet de lieu sauce crème
 Pommes de terre vapeur
 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

Salade Marco Polo (pâtes, surimi, mayonnaise)
 Boulettes de volaille locales sauce moutarde (COF)
 Ratatouille niçoise
 Bûche de chèvre
 Mousse au chocolat

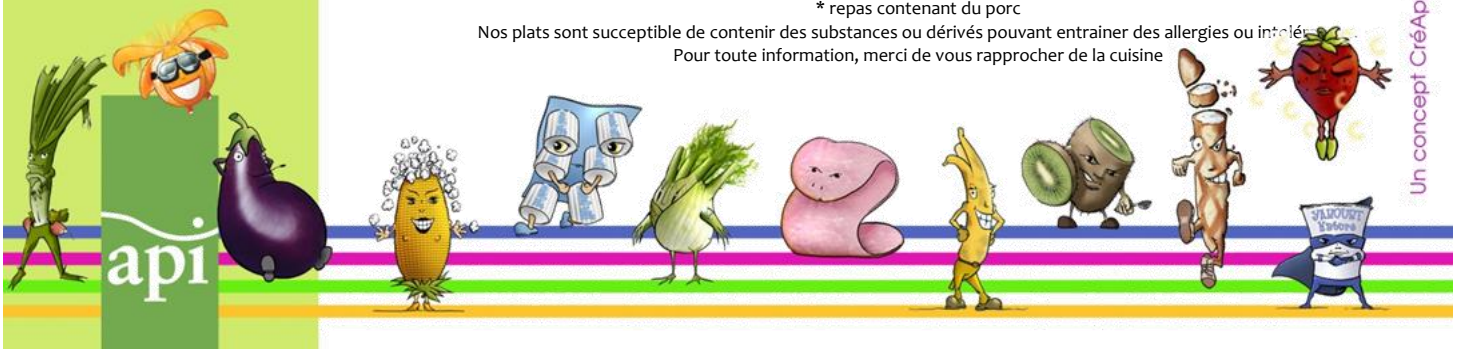
JEUDI

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



Deviens le **SUPER HÉRO** du Resto

LA TEAM 

et retrouve leurs aventures sur :
www.lapi-restauration.com

Semaine du 29 mai au 02 juin 2017

LUNDI

Tarte au thon
Normandin de veau local au jus
Julienne de légumes
Petit Cotentin ail et fines herbes local
Riz au lait local

MARDI

Melon
Longe de porc local (COF)*
Haricots blancs à la tomate
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

Radis roses et beurre
Boulettes d'agneau locales au curry (COF)*
Frites/Pommes noisettes
Camembert local
Fruit de saison bio

MARDI

Crêpes jambon fromage*
Bœuf mode local (COF)
Ratatouille niçoise
Pyrénée
Crème dessert au chocolat

JEUDI

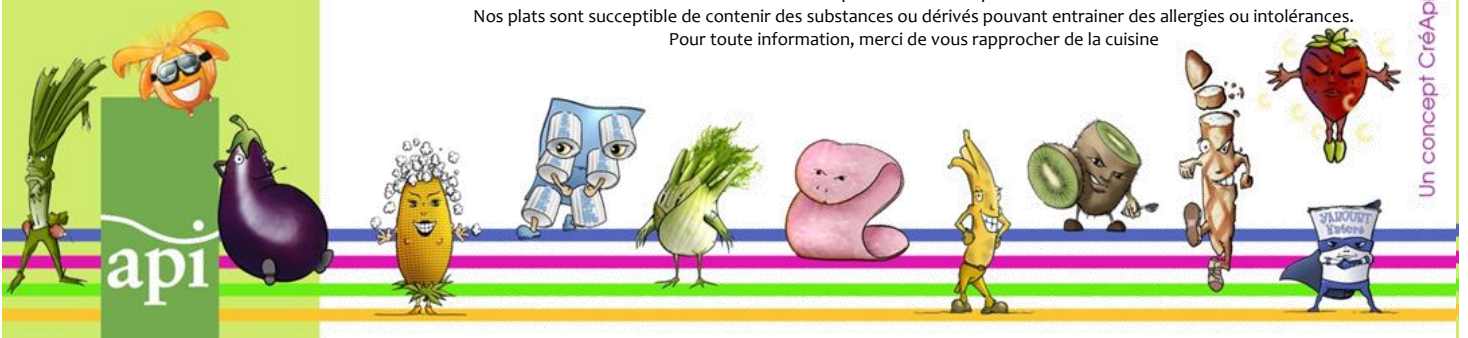
Salade de tomates locales
Chipolatas locales
Carottes et pdt locales à la crème
Yaourt local
Fruit local

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



api

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 Marco Polo (pâtes, surimi, mayonnaise)
 Hoki à la crème
 Brocolis bio béchamel
 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

* 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

