Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Mercredi 21 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
Perles de pâtes napolitaine	Salade verte vinaigrette	Melon	Salade de tomates vinaigrette	Pizza napolitaine
Rôti de dinde à l'italienne Duo de courgettes Pommes de terre rissolées	Steak haché sauce ketchup Gratin dauphinois	Lasagnes bolognaise	Tortellinis de bœuf Emmental râpé	Filet de colin gratiné Poêlée de légumes et pommes de terre
Coulommiers Muffin	Compote pomme-abricot	Yaourt aux fruits	Ile flottante	Fruit de saison

Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Mercredi 28 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
KERMESSE Salade à l'emmental	Concombres vinaigrette	Céleri mayonnaise	Jus d'orange	Salade milanaise
Saucisse hot dog Ketchup Pommes de terre country	Stick de poulet Ratatouille Semoule	Rôti de porc orloff Bâtonnière de légumes Pommes de terre persillées	Bœuf braisé charcutier Haricots verts Pommes de terre vapeur	Brandade de poisson
Gaufre poudrée	Liégeois vanille	Fruit de saison	Petit suisse sucré	Gouda pompon

Lundi 3 juillet	Mardi 4 juillet	Mercredi 5 juillet	Jeudi 6 juillet	Vendredi 7 juillet
Salade coleslaw	Betteraves rouges vinaigrette	Fleurette de chou-fleur sauce cocktail	Salade de tomates à la Grecque	REPAS FROID Duo de melon et pastèque
Raviolis de bœuf Emmental râpé	Filet de poisson poêlé sauce gribiche Petits pois carottes Pommes de terre noisettes	Haché de veau au paprika Coquillettes à l'italienne Emmental râpé	Colombo de poulet Riz pilaf	Salade piémontaise (saucisse de porc, pdt, légumes)
Fruit de saison	Éclair chocolat	Yaourt	Fruit de saison	Yaourt nature sucré

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

MAI - JUIN - JUILLET 2017

ÉDITO

La semaine Européenne du développement durable

Du 30 mai au 5 juin prochain, API Restauration met à l'honneur les produits locaux dans les menus.
Saviez-vous qu'il n'y a pas de centrale d'achat chez nous ?
Dans chacune de nos régions, un référent et un acheteur sont en charge de :
- négocier les fruits et légumes locaux chaque semaine,
- dénicher de nouveaux producteurs de proximité,
- garantir la meilleure qualité des achats régionaux.

Les Chefs de cuisine élaborent les menus, accompagnés par une diététicienne, et cuisinent les produits du terroir et de saison.

Depuis 2009, API Restauration est un acteur engagé de la Semaine du Développement Durable et profite de ce temps fort de l'année pour valoriser les partenariats durables avec les producteurs de la région.

Laure LAGIER
Responsable Développement Durable

Plus d'informations sur:
www.api-restauration.com

Menus du 24 avril au 07 juillet 2017

MENU

Ville de MARCK
Entre mer et nature

Légende :

- Recette cuisinée
- Produit BIO
- PRODUIT REGIONAL
- Entrée avec viande
- Nouveau produit

TOUTES nos viandes bovines et porcines sont françaises

Lundi 24 avril	Mardi 25 avril	Mercredi 26 avril	Jeudi 27 avril	Vendredi 28 avril
Carottes râpées à l'orange	Soupe de tomate à la féta	Salade fraîcheur	Céleri rémoulade	*Repas de notre nouvelle région*
Bouchées de volaille forestière Macaronis Emmental râpé	Grignotines de porc à l'ancienne Haricots verts Pommes de terre vapeur	Moussaka bœuf Courgettes et pommes de terre	Nugget's de poisson Ratatouille Riz pilaf	Muffin picard Joue de bœuf à la flamande Frites
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits de sirop	Pêche au sirop	Yaourt nature et cassonade

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Mercredi 24 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Terrine de campagne et cornichons	Méli mélo de crudités	Salade au gouda		
Sauté de dinde suprême Haricots verts Pommes de terre noisettes	Paupiette de veau mironton Macaronis Emmental râpé	Filet de colin poêlé sauce gribiche Pommes de terre persillées	FERIE	
Fraidou Gaufre	Danonino	Fruit de saison		

Lundi 1 mai	Mardi 2 mai	Mercredi 3 mai	Jeudi 4 mai	Vendredi 5 mai
	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	Taboulé	Salade de tomates mozzarella
	Bœuf à la napolitaine Coquillettes Emmental râpé	Filet de porc fumé Lentilles aux carottes Pommes de terre persillées	Cordon bleu Duo de courgettes à l'espagnole Pommes de terre vapeur	Pavé de hoki à la dieppoise Riz créole
FERIE	Velouté aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownies

Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Mercredi 31 mai	Jeudi 1 juin	Vendredi 2 juin
Melon	Salade du pêcheur au thon	Duo de crudités	Tomates au basilic	Macédoine de légumes
Crépinette de porc aux oignons Purée au lait	Aiguillettes de volaille soubise Riz aux petits légumes	Sauté de bœuf aux poivrons Bâtonnière de légumes Céréales gourmandes	Lasagnes Provençales	Nugget's de poisson Gratin de chou-fleur et pommes de terre
Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Maasdam Couque aux amandes	Roulé aux fraises

Lundi 8 mai	Mardi 9 mai	Mercredi 10 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai
	Salade niçoise	Carottes râpées vinaigrette	Salade de betteraves rouges	Foccacia
FERIE	Saucisse de Strasbourg sauce tartare Pommes de terre rissolées	Chili con carne Riz pilaf	Sauté de poulet Torsades Emmental râpé	Filet de poisson pané Piperade Semoule
	Maasdam Madeleine	Fromage blanc nature sucré	Yaourt vanille	Fruit de saison

Lundi 5 juin	Mardi 6 juin	Mercredi 7 juin	Jeudi 8 juin	Vendredi 9 juin
	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'endives	Salade madrilène	Friand hot dog
FERIE	Jambon blanc Mayonnaise Pommes de terre pins	Cordon bleu de volaille sauce tomate Riz à la méridionale	Rôti de bœuf champêtre mat : haché de veau Torsades Emmental râpé	Filet de poisson pané Épinards à la crème Pommes de terre persillées
	Semoule au lait	Compote pommes	Mousse au chocolat	Fruit de saison

Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Mercredi 17 mai	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai
Salade du terroir	Demi œufs à la russe	Rillette de thon		Concombres et tomates crème ciboulette
Rôti de porc aux herbes Petits pois Pommes de terre country	Bolognaise Coquillettes Emmental râpé	Steak haché de veau à l'échalote Purée de légumes	Paëlla de volaille	Colin meunière Carottes à la crème Pommes de terre persillées
Fromage frais vanille fraise	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Coulommiers Salade de fruits au sirop	Tarte au sucre

Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Mercredi 14 juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin
Carottes râpées au citron	Mortadelle et cornichons	Salade de concombres		Pêche au thon
Sauté de porc à la provençale Coquillettes Emmental râpé	Bouchées de volaille curry et légumes Riz pilaf	Gratiné de pommes de terre à la bolognaise	Merguez à l'orientale Légumes au jus semoule	Marmite de colin marinière Purée crécy
Salade de fruits au sirop	Flan nappé caramel	Fromage blanc nature sucré	Saint-nectaire Fruit de saison	Cookies

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements