Menus du 07 Janvier au 01 Février 2019

Dicton du mois : "Quand l'orage se fait entendre en janvier, on l'entendra tous les autres mois de l'année."

lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	mercredi 09 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
Salade verte	Salade de riz		Coleslaw	Œuf dur mayonnaise
Raviolis	Escalope de dinde viennoise		Sauté de bœuf aux olives	Filet de colin au citron
(plat complet)	Gratin de chou-fleur		Semoule	Carottes à la crème
Chantaillou	Edam		Yaourt sucré	Brie
Compote	Flan au caramel		Gâteau des rois	Fruit de saison

lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	mercredi 16 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
Taboulé (semoule)	Salade de radis		Feuilleté au fromage	Soupe de pois cassés
Escalope de porc à la dijonnaise	Saumon à la crème		Pot au feu	Rôti de dinde
Haricots verts persillés	Tortis		Légumes du pot	Petits pois / Carottes
Saint Paulin	Bûche de chèvre		Gouda	Petit suisse sucré
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison

Repas Montagnard

AGRILOCAL 11 — Mettez de l'Aude dans vos recettes !

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 — Pôle Nutrition & Santé

lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
Carottes râpées à l'orange	Betteraves vinaigrette		Soupe de légumes	Pizza
Filet de colin sauce curry	Steak haché de bœuf		Tartiflette	Omelette au fromage
Riz	Purée de potiron		(plat complet)	Epinards à la crème
Mimolette	Coulommiers		Yaourt de nos montagnes	Cantal
Compote	Fruit de saison		Brioche	Banane & coulis de chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	mercredi 30 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 1er février
Céleri rémoulade	Salade de pâtes		Salade verte	Pâté de campagne
Sauté de bœuf au cumin	Haut de cuisse de poulet grillé		Cassoulet maison	Meunière de poisson
Semoule	Gratin de brocolis		(plat complet)	Gratin de poireaux
Petit suisse sucré	Tomme noire		Carré fondu	Camembert
Fruit de saison	Liégeois à la vanille		Fruit de saison	Crêpe au chocolat

Produits régionaux

Produits BIO

Produits artisanaux

api Cuisiniers du Pays d'Oc — www.api-restauration.com

Menus du 04 au 22 Février 2019

Repas Nouvel an chinois

Dicton du mois :

" S'il grêle ou s'il tonne en février, il fera bon en automne. "

lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
Salade mexicaine	Pomelos + sucre		*Salade chinoise (soja, carottes, radis, chou blanc, maïs) & vinaigrette au gingembre*	Salade de blé
Blanquette de volaille	Saucisse knack		*Nems au poulet*	Filet de colin sauce citron
Brunoise de carottes	Purée de pommes de terre		*Riz cantonnais*	Jardinière de légumes
Tomme blanche	Chantaillou		*Yaourt sucré*	Gouda
Fruit de saison	Compote		*Couronne coco*	Crème au caramel

SEMAINE ELABOREE A CASTELNAUDARY

lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
Carottes râpées en vinaigrette	Taboulé (semoule)		Soupe de potiron	Surimi mayonnaise
Sauté de veau marengo	Cordon bleu		Pizza au fromage	Calamars en sauce tomate
Tortis & râpé	Petits pois / Carottes		Haricots beurre	Riz
Mimolette	Petit suisse sucré		Emmental	Brie
Fruit de saison	Mille feuille		Mousse au chocolat	Fruit de saison

Horoscope chinois 2019 : l'année du cochon

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Produits BIO

Produits artisanaux

lundi 18 février	mardi 19 février	mercredi 20 février	jeudi 21 février	vendredi 22 février
Carottes râpées	Salade de chou-rouge		Salade de pâtes	Crêpe au fromage
Jambon braisé	Brandade de poisson		Aiguillettes de poulet tex mex	Omelette
Lentilles	(Plat complet)		Haricots plats	Purée de brocolis
Yaourt aromatisé	Saint Nectaire		Pavé demi-sel	Edam
Fruit de saison	Compote		Crème à la vanille	Yaourt sucré

Cuisiniers du Pays d'Oc

www.api-restauration.com

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 — Pôle Nutrition & Santé

AGRILOCAL 11 — Mettez de l'Aude dans vos recettes !