l'APIcurien

LÉGENDE

- Elu par les enfants
- Nouveau
- Bio régional
- Régional
- * Contient du porc

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.

MENU DE LA RENTRÉE

lundi 3 septembre 2018	mardi 4 septembre 2018	mercredi 5 septembre 2018	jeudi 6 septembre 2018	vendredi 7 septembre 2018
Betteraves rouges à l'échalote	Melon	Courgettes râpées au maïs	Jus de pommes et tomates cerises	Tarte aux saveurs du Sud
Filet de poisson pané et citron	Blanquette de volaille	Sauté de porc sauce charcutière*	Spaghettis bolognaise VBF	Estouffade de bœuf provençale
Purée de pommes de terre	Semoule	Boulgour		Riz aux
	Haricots verts			Carottes
Yaourt sucré	Fromage fondu	Tomme blanche	Emmental râpé	Carré de l'Est
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Compote pomme mûre maison	Mousse chocolat au lait	Fruit de saison

MENU LOCAL

lundi 10 septembre 2018	mardi 11 septembre 2018	mercredi 12 septembre 2018	jeudi 13 septembre 2018	vendredi 14 septembre 2018
Radis au beurre	Œuf mayonnaise	Pastèque	Salade de pommes de terre	Concombre bulgare
Dos de colin d'Alaska sauce citronnée	Escalope de volaille sauce forestière	Boul'agneau à l'orientale	Knack *	Sauté de bœuf sauce brune
	Riz	Semoule		Farfalles
Printanière de légumes			Ratatouille (courgettes, tomates, aubergines, poivrons)	
Fromage blanc sucré	Lingot d'or	Tomme noire	Yaourt à la figue	Fromage frais
Mirabelles (selon approvisionnement)	Salade de fruits	Nappé caramel	Compote pomme rhubarbe maison et madeleine de Commercy	Cake aux pépites de chocolat

MENU LOCAL

lundi 17 septembre 2018	mardi 18 septembre 2018	mercredi 19 septembre 2018	jeudi 20 septembre 2018	vendredi 21 septembre 2018
Melon	Salade de tomates au basilic	Salade de riz	Carottes râpées au jus d'orange	Batavia vinaigrette à l'huile de colza citron
Gratin de pommes de terre et volaille au munster	Gnocchis saumon et colin à la crème	Porc au curry*	Paupiette de veau sauce marengo	Bœuf à la crème de tomme de Pierre percée
			Blé	Farelles à l'épeautre aux
		Petits pois - carottes		Courgettes
Yaourt sucré	Emmental râpé	Fromage ail et fines herbes	Brique	Tomme aux fleurs de sureau
Quetsches (selon approvisionnement)	Liégeois chocolat	Compote pomme miel maison	Tarte aux mirabelles	Poire de pays

MENU LOCAL

MENU LOCAL

lundi 24 septembre 2018	mardi 25 septembre 2018	mercredi 26 septembre 2018	jeudi 27 septembre 2018	vendredi 28 septembre 2018
Salade de maïs	Concombre à la crème	Salade de tomates à l'huile d'olive	Céleri mayonnaise	Mélange tendre aux croûtons
Poisson meunière et citron	Gratin de chou fleur - pommes de terre	Bœuf mode	Poulet basquaise	Tarte Alsacienne (pommes de terre, munster)
Épinards béchamel	au jambon *	Coquilles d'épeautre	Riz	Orge perlé aux
Semoule				Carottes
Bargkass	Petit suisse sucré	Tomme du Saintois	Fromage fondu	Carré de l'Est
Fruit de saison	Beignet aux pommes	Compote pomme biscuitée maison	Fruit de saison	Crème dessert vanille

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
- Choux rouges et blancs, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomates, céleris, navets.
- Pommes, poires, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances oudérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.

Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile

l'APIcurien

api

LÉGENDE

- Elu par les enfants
- Nouveau
- Bio régional
- Régional
- * Contient du porc

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.

lundi 1 octobre 2018	mardi 2 octobre 2018	mercredi 3 octobre 2018	jeudi 4 octobre 2018	MENU LOCAL vendredi 5 octobre 2018
Macédoine mayonnaise	Radis à la croque au sel	Salade de pâtes	Salade verte à l'huile de colza	Salade de tomates
Poulet à l'estragon	Œufs durs béchamel	Filet de colin lieu sauce hollandaise	Lasagne bolognaise VBF	From'chaud
Riz	Semoule			Pommes de terre au jambon *
Courgettes		Carottes		
Tomme de la Vezouze	Fromage blanc sucré	Tomme noire	Fromage frais	
Yaourt à la mangue	Tarte aux quetsches	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme vanille maison et madeleine de Liverdun

Du Végé pour changer ?

lundi 8 octobre 2018	mardi 9 octobre 2018	mercredi 10 octobre 2018	jeudi 11 octobre 2018	vendredi 12 octobre 2018
Velouté de légumes	Betteraves râpées et pommes au vinaigre de xérès	Concombre vinaigrette	Laitue aux graines de courges	Salade de perles
Beaufilet de colin d'Alaska sauce nantua	Aiguillettes de poulet sauce suprême	Jambon à l'ananas*	Chili végétarien	Bœuf à l'ancienne
Épinards et pommes de terre	Boulgour d'automne	Coquillettes	Riz	
				Purée de potiron
Le bon Lorrain	Fromage ail et fines herbes	Chèvre	Emmental meule	Yaourt aux mirabelles
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote pomme poire maison	Cake à la betterave

lundi 15 octobre 2018	mardi 16 octobre 2018	mercredi 17 octobre 2018	MENU LOCAL jeudi 18 octobre 2018	vendredi 19 octobre 2018
Taboulé	Œuf au curry	Salade verte	Carottes râpées à l'échalote	Velouté de potiron
Filet de poisson pané sauce tartare	Riz à la reine	Spaghettis carbonara *	Chipolata *	Tranche de bœuf VBF aux petits oignons
			Lentilles béluga	
Haricots beurre				Poêlée de légumes (pommes de terre, carottes, navets, brocolis)
Petit suisse sucré	Altesse	Coulommiers	Yaourt sucré	Fromage fondu
Fruit de saison	Flan vanille	Compote tutti frutti maison	Pomme de pays	Tarte aux poires vanillée

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
- Choux rouges et blancs, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomates, céleris, navets.
- Pommes, poires, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances oudérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.

Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile