



## Menus du 8 janvier au 09 février 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE CABARA, NAUJAN ET POSTIAC, SAINT AUBIN DE BRANNE



Viandes fraîches  
exclusivement  
d'origine France



Recettes disponibles sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

En Janvier  
**Sauté de porc  
vanille gingembre**

La Chronique Culinaire

En Février  
**Beignet ancien au  
jus de clementines**



lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
SOUPE POTIRON	SALADE AU MAÏS ET CROUTONS	POTAGE DE LÉGUMES	MELI MELO DE SALADE
RAVIOLIS	SAUTE DE BOEUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE TOULOUSE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON MEINIÈRE
	<b>CAROTTES BIO AUX OIGNONS</b>	PETIT POIS	RIZ
VACHE QUI RIT	FROMAGE	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
COMPOTE POMMES	FRUIT DE SAISON	<b>GALETTE DES ROIS</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
SALADE ET ENDIVE AUX NOIX	<b>POTAGE DE LEGUMES BIO</b>	SALADE DE HARICOTS VERTS AU THON	CREME DE POTIRON
NORMANDIN DE VEAU GRILLE	EMINCE DE BŒUF BOURGUIGNON (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	POISSON DU JOUR (FRAIS)	AIGUILLETTE DE POULET CREME DE CURRY
PURÉE DE POMMES DE TERRE	<b>CAROTTES BIO AU JUS (FRAIS LOCAL)</b>	POELEE DE LEGUMES	SEMOULE
EMMENTAL	TOME BLANCHE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE
FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	COMPOTE DE POMMES	<b>CREPES AU SUCRE</b>

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
SALADE DE PATES AU SURIMI	POTAGE	SALADE VERTE (LOCAL) POMMES FRUIT ET MAÏS	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	<b>SAUTE DE PORC AU GINGEMBRE</b>	ROTI DE BŒUF	POISSON DU JOUR (FRAIS)
<b>SALADE VERTE BIO (LOCAL)</b>	CŒUR DE BLE	PURÉE DE LEGUMES	SEMOULE
EMMENTAL	SAINT PAULIN	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
ENTREMETS AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES /BANANES	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>

lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
FRIAND AU FROMAGE	<b>POTAGE DE LEGUMES BIO</b>	<b>VELOUTE DE LEGUMES BIO</b>	SALADE VERTE (LOCAL) AUX CROUTONS
SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL) AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	SAUCISSE DE TOULOUSE	POISSON DU JOUR (FRAIS)
HARICOTS BEURRE	Frites	PETITS POIS	PURÉE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE (FRAIS)
CHANTENEIGE	PETIT SUISSE	EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES
ILE FLOTANTE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	<b>BEIGNET AU CHOCOLAT ET JUS D'ORANGE</b>

### Repas montagne

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
POTAGE DE LEGUMES MAISON (LOCAL)	<b>BETTERAVE BIO MIMOSA</b>	<b>VELOUTE DES BERGER</b>	CHOU ROUGE AUX POMMES GRANNY
NUGGET'S DE POULET	SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE	<b>TARTIFLETTE MAISON</b>	POISSON DU JOUR (FRAIS)
HARICOTS VERTS		<b>SALADE VERTE</b>	GRATIN DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE
BRIE	MIMOLETTE	<b>FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON	COMPOTEE DE POMME (FRAIS LOCAL)		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

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

**Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).**