



Menus du 6 novembre au 22 décembre 2017

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



Viandes fraîches
exclusivement
d'origine France



Recettes disponibles sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre
**Flan de potimarron
à la vanille**

En Décembre
**Rillettes de merlu
aux baies roses**



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

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
SALADE VERTE AU MAIS	POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE	SALADE D'ENDIVES (FRAIS) AUX POMMES FRUIT	SALADE DE BLE
POULET ROTI (FRAIS ORIGINE FRANCE)	HACHIS PARMENTIER MAISON	SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU CURRY	FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE
CAROTTES VICHY	SALADE VERTE	SEMOULE	HARICOTS VERTS PERSILLES
GOUDA	YAOURT NATURE	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	POIRE BIO	CLEMENTINE	CREME DESSERT CARAMEL

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
CONCOMBRE VINAIGRETTE	RILLETES DE MERLU AUX BAIES ROSES	POTAGE A LA TOMATES	SALADE DE CHOU CHINOIS
JAMBON GRILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE BŒUF (FRAIS VBF) A LA TOMATE	CHIPOLATAS (FRAIS)	GRATIN DE FRUITS DE MER ET POISSON
GRATIN DAUPHINOIS	CAROTTES SAUTEES BIO	LENTILLES	AUX POIREAUX (FRAIS)
GOUDA	BRIE	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
ANANAS (FRAIS)	POIRE AU CHOCOLAT	POMME BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
CONCOMBRE VINAIGRETTE	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE BATAVIA AU CHEVRE	POTAGE DE LEGUMES BIO (FRAIS)
AXOA DE VEAU	SAUTE DE BŒUF (FRAIS VBF) AU PAPRIKA	ESCALOPE DE DINDE MARINEE	FILET DE LIEU PANE ET CITRON
RIZ PILAF	GARTIN DE CHOU FLEUR	POEELE MERIDIONALE	PATES AU BEURRE
KIRI	EMMENTAL	CLAFOUTIS AUX POIRES MAISON	PETIT SUISSE
FLAN DE POTIMARRON A LA VANILLE	POMME BIO	0	ORANGE

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
SALADE DE BLE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX, POMMES FRUIT ET FROMAGE	SALADE COMPOSEE DE CRUDITES	RILLETES DE PORC ET CORNICHON
OMELETTE LARDONS FROMAGE (MAISON)	ROTI DE BŒUF (FRAIS VBF)	POULET ROTI AUX EPICES (FRAIS ORIGINE FRANCE)	FILET DE MERLU BEURRE BLANC
SALADE VERTE	POMMES NOISETTE	CAROTTES BIO (FRAIS) BRAISEES	BLE PILAF AUX LEGUMES
CHANTENEIGE	MIMOLETTE	EDAM	PETIT SUISSE
YAOURT AROMATISE	POMME	FONDANT AU CHOCOLAT (MAISON)	KIWI BIO

Agissons, Réduisons nos déchets ! (www.ser.dademe.fr)

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
SALADE DE RIZ AU THON	SALADE D'ENDIVES (FRAIS) AUX NOIX	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE (SALADE, JAMBON, EMMENTAL)
CHOUCROUTE	EMINCE DE BŒUF (FRAIS VBF) AUX OLIVES	PILON DE POULET (FRAIS ORIGINE FRANCE) TEX MEX	PAVE DE CABILLAUD SAUCE AUX HERBES
GARNIE	COQUILLETES	POMMES DE TERRE VAPEUR (FRAIS)	GARTIN DE BROCOLIS
BRIE	YAOURT	MIMOLETTE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
MANDARINE	COCKTAIL DE FRUITS	KIWI BIO	SEMOULE AU LAIT (MAISON)



lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
DUO DE CHOUX VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES (FRAIS) BIO	TOAST DE MOUSSE DE CANARD ET CONFITURE D'OIGNONS	SALADE COLESLAW A L'INDIENNE
NUGGET'S DE VOLAILLE	SPAGHETTI	ROTI DE BŒUF (FRAIS VBF) A LA FORESTIERE	GRATIN DE POISSON
PURÉE DE POTIRON (FRAIS)	A LA BOLOGNAISE (VBF)	POMMES DUCHESSES ET HARICOTS VERTS	POIREAUX BIO ET POMMES DE TERRE (FRAIS)
BRIE	YAOURT	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
CREME DESSERT CHOCOLAT	MANDARINE	BUCHE PATISSIERE	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

REPAS Mexique

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
GUACAMOLE ET CHIPS DE MAIS	CAROTTES RAPEES AU CITRON	SALADE VERTE AUX CROUTONS	POTAGE DE LEGUMES
CHILI CON CARNE (VBF)	BLANQUETTE DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MOULES AU CURRY
FROMAGE	EDAM	PUREE DE CELERI BIO	POMMES DE TERRE SAUTEES
BOISSON DES INCAS (LAIT AU CHOCOLAT)	COMPOTE DE FRUITS	CAMEMBERT	PETIT SUISSE
		CLAFOUTIS AUX RAISINS (MAISON)	POIRE BIO

Fêtons les Anniversaires !

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.