

Menus du 1er au 5 janvier

Légende :



Lundi 1er janvier	Mardi 2 janvier	Mercredi 3 janvier	Jeudi 4 janvier	Vendredi 5 janvier	
	Pomelos et sucre	<p>HOT DOG PARTY !</p> <p>Salade verte, croûtons et vinaigrette à l'échalote</p> <p>Saucisse de Strasbourg et pain Hot dog</p> <p>Potatoes Ketchup</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GALETTE DES ROIS !</p> <p>Potage de butternut</p> <p>Pilon de poulet rôti au jus</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Yaourt aromatisé régional</p> <p>Galette des Rois</p>	<p>Betteraves BIO à la framboise</p> <p>Bolognaise de boeuf</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Emmental BIO râpé</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	
	Raviolis aux légumes et sauce tomate				
	Coulommiers				
	Compote pomme BIO				

Fiche conseil

Atelier
C'est toi
le chef!

Mardi
8 février



Hot-dog Party

api



Remise en température

Réchauffer
les saucisses hot-dog
et les potatoes
pendant **30 minutes**
sans couvercle à 150°C.



Dressage

Déposer la saucisse à
hot-dog dans le pain.



N'oubliez pas de réaliser vos
autocontrôles de températures.



Préparation

Ouvrir les pains à hot-dog
en les coupant dans le
sens de la longueur.



Service

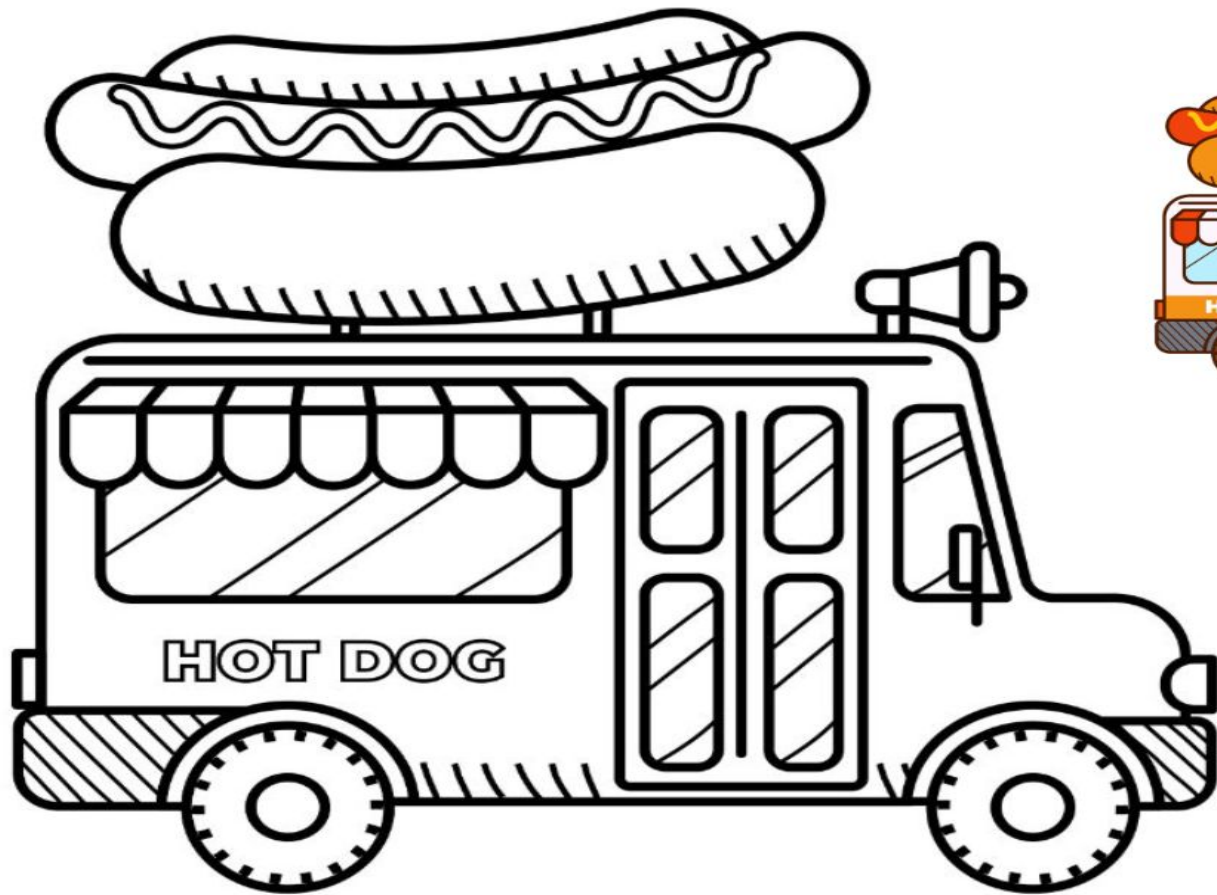
Préparer les sauces
ketchup et mayonnaise
sur les tables.



Votre équipe API
 Restauration
 reste à votre
 disposition pour
 toute question.
 Bon service !



Colorie ton camion à hot-dog



api

cuisine
à thème

Ce midi, on partage la

Galette des Rois

Le jeudi 4 janvier
dans votre restaurant api !

