

























Menus du 19 au 23 février

Légende :



api

Lundi 19 février	Mardi 20 février	Mercredi 21 février	Jeudi 22 février	Vendredi 23 février
<p>Betteraves BIO à la framboise  </p>	<p>Lentilles à l'échalote </p>	<p>Velouté de butternut </p>	<p>Macédoine au fromage blanc </p>	<p>TARTILETTE !!!</p> <p>Salade verte et croûtons </p> <p>Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette du chef </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Boulettes au veau façon Tajine </p>	<p>Poisson meunière et citron</p>	<p>Emincé de dinde sauce ketchup cuisinée  </p>	<p>Quenelle nature sauce aurore </p>	
<p>Semoule BIO doré  </p>	<p>Carottes au jus  </p>	<p>Potatoes</p>	<p>Riz BIO pilaf  </p>	
<p>Saint Nectaire AOP  </p>	<p>Suisse fruité</p>	<p>Tomme noire IGP </p>	<p>Crème anglaise</p>	
<p>Fruit de saison </p>	<p>Eclair à la vanille</p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Moelleux au chocolat </p>	

api

bonheur
culinaire

Ce midi on se retrouve
autour d'une

TARTIFLETTE

Le vendredi 23 février
dans votre restaurant api!



Menus du 26 février au 1 mars

Légende :



api

Lundi 26 février	Mardi 27 février	Mercredi 28 février	Jeudi 29 février	Vendredi 1 mars
<p>Salade de haricots verts façon Niçoise</p>  	<p>Mélange de choux râpés</p>  	<p><u>RACLETTE !!</u></p> <p>Laitue et vinaigrette</p>  	<p>Dips de légumes vinaigrette au fromage blanc</p>  	<p>Médailillon de surimi et mayonnaise</p>
<p>Escalope de porc au jus</p>  	<p>Calamars à la romaine et citron</p>	<p>Jambon blanc LR </p> <p>Salami Rosette</p>	<p>Pizza au fromage du chef</p> 	<p>Bolognaise de boeuf</p> 
<p>Boullgour BIO</p>  	<p>Purée de pommes de terre et patate douce</p> 	<p>Pommes de terre et fromage à raclette</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Coquillettes BIO</p>  
<p>Cantal AOP</p>  	<p>Fromage blanc vrac et coulis de fruits rouges</p>	<p>Fruit de saison</p> 	<p>Compote pommes BIO et fruits rouges</p>  	<p>Emmental BIO râpé</p> 
<p>Beignet à la framboise</p>	<p>Crêpe sucrée</p>			<p>Fruit de saison</p> 

api

bonheur
culinaire

Ce midi, on fond pour la

raclette

Le mercredi 28 février

dans votre restaurant api !



Fiche conseil

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

Mercredi
28
février



Raclette Party

api

Préparation

Placer les tranches de fromage à raclette sur les pommes de terre.



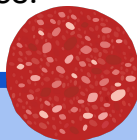
Remise en température

Réchauffer les pommes de terre et le fromage à raclette pendant **50 minutes** sans couvercle à 110°C.



Dressage

Déposer le jambon blanc, la rosette et la salade verte dans les assiettes.



Service

Disposer les pommes de terre et le fromage fondu dans les assiettes.



N'oubliez pas de réaliser vos autocontrôles de températures.