

Menus du 4 au 8 mars

Légende :



api

Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  	<p>Taboulé (semoule BIO)</p>  	<p>Salade iceberg, croûtons et vinaigrette</p>  	<p>Salade de carottes râpées et vinaigrette</p>  	<p>Chou fleur fleurette sauce cocktail</p> 
<p>Jambon blanc LR</p> 	<p>Boulettes de veau Sauce méridionale</p> 	<p>Rôti de dinde Sauce forestière</p>  	<p>Gratin de boulghour BIO et courgettes du chef</p>  	<p>Marmite du pêcheur</p>  
<p>Purée de pommes de terre</p>  	<p>Haricots verts BIO à l'ail</p>  	<p>Lentilles</p> 		<p>Riz BIO pilaf</p>  
<p>Suisse aromatisé</p>	<p>Brie</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p>  	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Tomme grise</p>
<p>Fruit de saison</p> 	<p>Fruit de saison</p> 	<p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Gâteaux à la vanille</p> 	<p>Flan nappé caramel</p>

Menus du 11 au 15 mars

Légende :



api

Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
<p>Salade de blé BIO arlequin  </p> <p>Saucisse de Toulouse au jus </p> <p>Petits pois BIO  </p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Laitue et vinaigrette</p>   <p>FISH BURGER (Pain à burger, poisson pané, ketchup et une tranche de fromage)</p> <p>Potatoes</p>  <p>Fromage blanc vrac et copeaux de chocolat</p>  	<p>Radis et beurre </p> <p>Blanc de poulet aux olives  </p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pomme BIO  </p>	<p>Céleri façon rémoulade  </p> <p>Gratin de coquillettes BIO, piperade et mozzarella du chef  </p> <p>Bleu d'Auvergne  </p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Salami pur porc</p> <p>Sauté de boeuf façon bourguignon  </p> <p>Carottes à l'étuvée  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>

api



Atelier
C'est toi
le chef!

Ce midi, c'est

Fish Burger party



LE MARDI

12/03



DANS TON
RESTAURANT API

Fiche conseil



Fish Burger Party

PRÉPARATION

N'oubliez pas de réaliser vos autocontrôles de températures.

1

Réchauffer les **poissons panés** pendant **35 minutes** sans couvercle à 150°C.



2

Réchauffer les **potatoes**



3

Ouvrir le **pain rond** prédécoupé en deux.

*Nous vous conseillons de **ne pas réchauffer le pain** pour conserver tout son moelleux.*



4

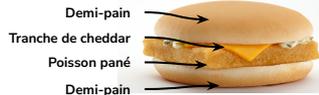
Poser la **tranche de fromage** sur les poissons panés chauds à la sortie du four.



SERVICE

Nous vous conseillons de **réaliser l'assemblage au moment du passage de l'enfant**, et non à l'avance.

Déposer les poissons panés et le fromage sur le pain et refermer le burger.



Disposer la sauce ketchup sur la table ou directement dans le burger.



Agrémenter de quelques feuilles de salade.

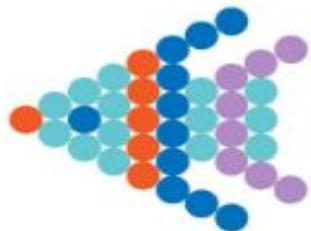


Pour visionner les différentes étapes de montage de vos burgers, flashez ce QR Code.

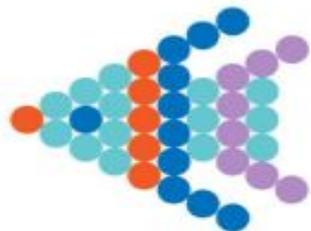




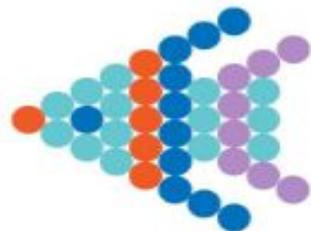
Trouve l'intrus



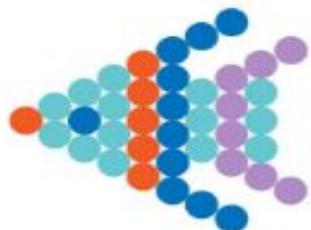
1



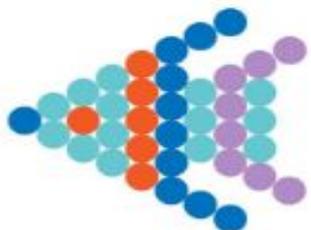
2



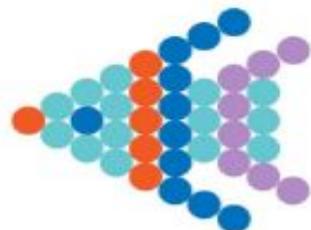
3



4



5



6

Réponse : le 5

api