

## Menus du 23 au 27 octobre

**Légende :**PRODUIT  
BIOPRODUIT  
RÉGIONALCUISINES  
PAR NOS  
CHEFSPRODUIT  
LABELLISÉPRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 23 octobre

Macédoine  
sauce bulgareBoulettes au veau  
façon barbecue

Semoule BIO doré



Camembert BIO



Fruit de saison

Mardi 24 octobre

Salade de pépinettes  
colorée

Crêpe au fromage

Brocolis BIO  
à la vapeurFromage blanc vrac  
et miel

Fruit de saison

Mercredi 25 octobre

Velouté de courgettes

Émincé de cuisse de  
poulet sauce Tex Mex

Piperade



Cantal AOP



Flan à la vanille

Jeudi 26 octobre

Céleri façon  
rémouladeBeignet de calamars à la  
romaine et citron

Epinards BIO



Suisse fruité

Quatre quart  
au citron

Vendredi 27 octobre

Région à l'honneurSalade verte  
et vinaigrette

Jambon blanc LR



Truffade du chef

Yaourt sucré vrac  
régional

Fruit de saison

Ce midi, on réserve une table en

# Auvergne

api

balade  
culinaire

Salade verte et vinaigrette

Jambon blanc LR

Truffade du chef

Yaourt sucré vrac régional


















Fruit de saison



# Menus du 30 octobre au 3 novembre

**Légende :**



| Lundi 30 octobre  | Mardi 31 octobre  | Mercredi 1 novembre | Jeudi 2 novembre   | Vendredi 3 novembre   |
|---|---|---------------------|--|---|
| <p>Betteraves BIO à la framboise</p>   <p>Blanc de poulet Sauce champignons</p>  <p>Blé BIO pilař</p>   <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> | <p><b>REPAS TERRIFIANT</b></p> <p>Salade au sang de vampire (Carottes râpées aux agrumes)</p>    <p>Doigts de sorciers (Saucisse de Strasbourg)</p>  <p>L'horrible gratin Dauphinois</p>  <p>Saint Nectaire aux toiles d'araignées</p>    <p>Chaudron empoisonné (Compote pomme banane BIO)</p>    |                     | <p>Friand au fromage</p> <p>Filet de colin Sauce romarin</p>   <p>Chou fleur à la vapeur</p>  <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Potage de potiron</p>   <p>Lasagne de légumes à la provençale</p>  <p>Emmental BIO</p>  <p>Beignet chocolat noisette</p> |



cuisine  
à thème

Ce midi, on fête

**HALLOWEEN**

**Le vendredi 31 octobre**

dans votre restaurant api !

**Salade au sang de vampire  
(Carottes râpées aux agrumes)**



**Doigts de sorciers  
(Saucisse de Strasbourg)**

**L'horrible gratin Dauphinois**



**Saint Nectaire  
aux toiles d'araignées**

**Chaudron empoisonné  
(Compote pomme banane BIO)**