

Menus du 23 au 27 octobre

Légende :



Lundi 23 octobre

Macédoine
sauce bulgare



Boulettes 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 vapeur



Fromage 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
rémoulade



Beignet de calamars à la
romaine et citron

Epinards BIO



Suisse fruité

Quatre quart
au citron



Vendredi 27 octobre

Région à l'honneur

Salade 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

Betteraves BIO
à la framboise



Blanc de poulet
Sauce champignons



Blé BIO pilař



Brie

Fruit de saison

Mardi 31 octobre

REPAS TERRIFIANT

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)



Mercredi 1 novembre

Jeudi 2 novembre

Friand au fromage

Filet de colin
Sauce romarin



Chou fleur à la vapeur



Suisse fruité

Fruit de saison

Vendredi 3 novembre

Potage de potiron



Lasagne de légumes
à la provençale



Emmental BIO



Beignet chocolat noisette



cuisine
à thème

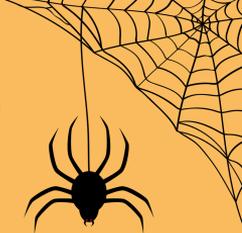
Ce midi, on fête

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 Daupinois



**Saint Nectaire
aux toiles d'araignées**

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