







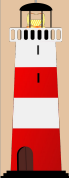


















## Menus du 2 au 6 octobre

**Légende :**

Lundi 2 octobre	Mardi 3 octobre	Mercredi 4 octobre	Jeudi 5 octobre	Vendredi 6 octobre
<p>Salade de pommes de terre et vinaigrette</p>   <p>Pané fromager</p> <p>Duo de carottes</p>   <p>Fromage blanc vrac et confiture</p>  <p>Fruit de saison</p> 	<p><b>La Bretagne</b></p>  <p>Salade de chou blanc au fromage blanc</p>   <p>Gratin de moules</p>  <p>Frites au four</p>  <p>Coulommiers</p>  <p>Crêpe et caramel</p>	<p>Macédoine de légumes et vinaigrette</p>  <p>Escalope de porc façon Tex Mex</p>   <p>Rosti de légumes</p> <p>Saint nectaire AOP</p>   <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade mimosa du chef (perle de pâtes BIO, oeufs et légumes râpés)</p>    <p>Sauté de veau sauce blanquette</p>   <p>Haricots beurre</p>  <p>Fromage frais à tartiner</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Endives émincées et vinaigrette</p>   <p>Allumettes de porc façon carbonara</p>  <p>Coquillettes BIO</p>   <p>Emmental BIO râpé</p>  <p>Compote de pomme</p> 

Aujourd'hui, Api t'emmène en

**BRETAGNE**

api



Bretagne



Breizh



**Salade de chou blanc  
au fromage blanc**



**Gratin de moules**

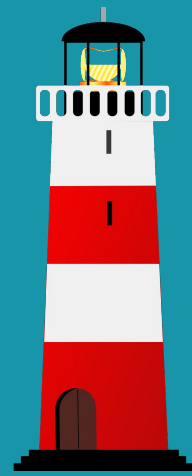


**Frites au four**

**Coulommiers**



**Crêpe et caramel**

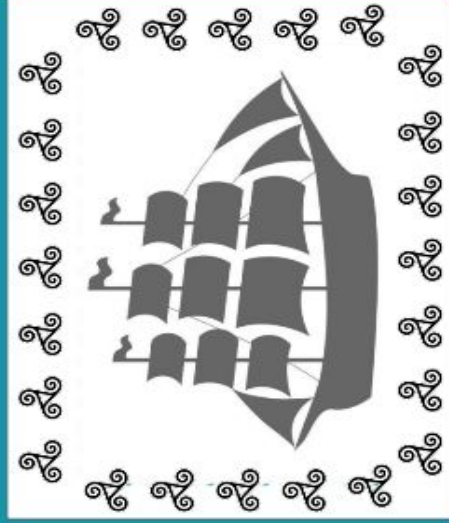
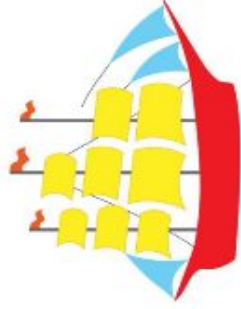
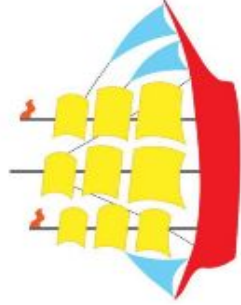
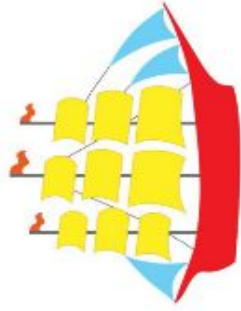
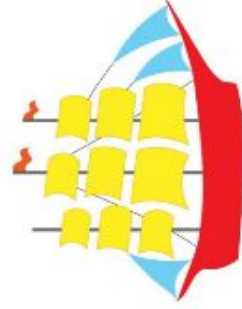
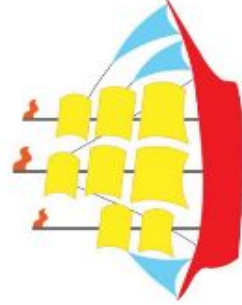
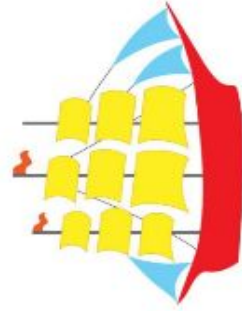


# Activité

## repas Bretagne

api

Aujourd'hui, joue les marins et retrouve le bateau qui t'emmènera voguer sur les flots de l'océan Atlantique.



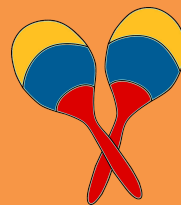
# Menus du 9 au 13 octobre

**Légende :**



Lundi 9 octobre	Mardi 10 octobre	Mercredi 11 octobre	Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre
<p><b>Betteraves BIO et vinaigrette</b>  </p> <p><b>Sauté de porc à la Dijonnaise</b>  </p> <p><b>Lentilles</b>  </p> <p><b>Fromage blanc vrac et sucre</b></p> <p><b>Fruit de saison</b>  </p>	<p><b>Salade façon coleslaw au fromage blanc</b>  </p> <p><b>Poisson blanc meunière et citron</b>  </p> <p><b>Julienne de légumes</b>  </p> <p><b>Cantal AOP</b>  </p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p>	<p><b>C'est fajitas !</b> </p> <p><b>Potage de potimarron</b>  </p> <p><b>Garniture Fajitas poulet et sauce tomate aux épices mexicaine</b>  </p> <p><b>Galette</b>  </p> <p><b>Suisse fruité</b></p> <p><b>Fruit de saison</b>  </p>	<p><b>Salami et cornichons</b></p> <p><b>Boulettes au boeuf façon basquaise</b>  </p> <p><b>Haricots verts BIO à l'ail</b>  </p> <p><b>Yaourt sucré</b></p> <p><b>Gâteau aux poires</b>  </p>	<p><b>Céleri façon rémoulade</b>  </p> <p><b>Chili sin carne</b>  </p> <p><b>Riz BIO créole</b>  </p> <p><b>Buchette lait mélange</b></p> <p><b>Fruit de saison</b>  </p>

api



**Potage de potimarron**

**Garniture Fajitas poulet et sauce  
tomate aux épices mexicaine**

**Galette (Wrap)**



**Suisse fruité**

**Fruit de saison**

*Ce midi, on vous régale avec les*

**Fajitas**

# Fiche conseil



Atelier Fajitas

api

## Remise en température

Faire réchauffer la garniture au four à 150°C avec le couvercle.

Ajouter les autres consignes de remise en température / préparation préalables au service.

N'oubliez pas de réaliser vos autocontrôles de températures.

## Pliage et service



Étaler la garniture sur la partie supérieure de la tortilla sans trop la garnir.



Replier le bord du bas.



Puis replier les bords de chaque côté.



Rouler la tortilla bien serrée.

Pour visionner la technique de pliage de vos fajitas, flashez ce QR Code.



# Menus du 16 au 20 octobre

**Légende :**



Lundi 16 octobre	Mardi 17 octobre	Mercredi 18 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
<p>Concombre vinaigrette au basilic   </p> <p>Rôti de porc LR sauce chasseur   </p> <p>Petits pois BIO   </p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes   </p> <p>Filet de hoki sauce Mornay   </p> <p>Pommes de terre persillées   </p> <p>Yaourt sucré régional  </p> <p>Compote fraîche pomme BIO et citron   </p>	<p>Salade de perles de pâtes BIO à l'échalote   </p> <p>Saucisse de Francfort au jus  </p> <p>Haricots plats  </p> <p>Fromage frais à tartiner</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Oeuf dur et mayonnaise</p> <p>Gratin du chef au boulghour BIO et à la courgette sautée   </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Moelleux au chocolat  </p>	<p><b><u>Burger party !</u></b></p> <p>Salade verte et vinaigrette au sésame   </p> <p>Cheeseburger              Potatoes</p> <p>Bleu d'Auvergne    </p> <p>Fruit de saison  </p>