



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**


Recette disponible sur
www.api-restauration.com



Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Janvier sec et sage est un bon présage

	lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Epiphanie</i>	<i>Raymond</i>	<i>Lucien</i>	<i>Alice</i>	<i>Guillaume</i>
	CAROTTES BIO RAPEES	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE MAIS AU THON	POTAGE AUX VERMICELLES	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	ROTI DE BŒUF	EMINCE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	BRUSCHETTA AU FROMAGE	POISSON DU JOUR
	PETITS POIS	HARICOTS BEURRE PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	RIZ BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	Galette des Rois	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO AU SUCRE	POIRE POCHEE	FRUIT DE SAISON BIO



Repas végétarien

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés en commission le 29 novembre.



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**

Recette disponible sur
www.api-restauration.com



Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : *Folle est la brebis qui au loup se confesse*

Repas végétarien

	lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Yvette</i>	<i>Nina</i>	<i>Rémi</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>
	SALADE VERTE COMPOSEE	TABOULE	POTAGE DE LEGUMES MAISON	POTAGE AUX PATES ALPHABET	ROSETTE ET BEURRE
	BOULETTES DE BŒUF BIO A LA TOMATE	CREPE AU FROMAGE	RISSOLETTE DE VEAU	AIGUILLETES DE COLIN AU CITRON	EMINCE DE DINDE A LA CREME
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	CAROTTES BIO BRAISEES	PUREE D'EPINARDS AU FROMAGE	CŒUR DE BLE AUX LEGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	LIEGEOIS	TARTELETTE BANANE MARRONS CACAHUETES	FRUIT DE SAISON BIO

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€

RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**

Recette disponible sur
www.api-restauration.com



Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Qui recherche la lune, ne voit les étoiles

Repas végétarien

Repas Nouvel An Chinois

	lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Sébastien</i>	<i>Agnès</i>	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>
	CAROTTES BIO RAPEES	VELOUTE DE POTIRON	SALADE MIMOSA AU MAIS	SALADE DE CHOU BLANC BIO AUX POMMES FRUIT	NEMS DE VOLAILLE ET SALADE VERTE
	STEAK HACHE GRILLE (origine France)	QUICHE AUX PETITS LEGUMES ET FROMAGE	SAUTE D'AGNEAU AU CUMIN	POISSON DU JOUR	PORC AU CARMEL
	GRATIN AUX BROCOLIS BIO	SALADE VERTE BIO	PATES	HARICOTS PLATS PERSILLES ET POMMES DE TERRE	RIZ CANTONNAIS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	RIZ AU LAIT A LA PATE A TARTINER	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNET AUX FRAMBOISES



API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€

RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**

Recette disponible sur
www.api-restauration.com



Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : *Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*

	Repas végétarien		Fêtons la Chandeleur		
	lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Angèle</i>	<i>Jh. D'Aquin</i>	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>
	DIP'S DE CRUDITES ET SA SAUCE	RILLETES DE SARDINES ET TOAST	ŒUF MAYONNAISE	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	BOUILLON DE VOLAILLE AUX CROUTONS
	BURGER DE VEAU GRILLE	EMINCE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS	CUISSE DE POULET FERMIERE RÔTIE	ACCRAS DE POISSON	SAUCISSE DE TOULOUSE (origine France)
	TORTIS BIO SAUCE FROMAGERE ET PETITS LEGUMES	PETITS POIS BIO A LA FRANCAISE	PRINTRANIERE DE LEGUMES	PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE	LENTILLES BIO CUISINEES MAISON
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO ET SON SPECULOOS	YAOURT VELOUTE	CREPES	FRUIT DE SAISON BIO

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€

RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**

Recette disponible sur
www.api-restauration.com



Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

Repas végétarien



Fêtons les

	lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
	BETTERAVE CRUE RAPEE	VELOUTE DE POIREAUX	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE VERTE AUX DES DE JAMBON
	OMELETTE BIO AUX POMMES DE TERRE	RÔTI DE BŒUF (origine France) AU JUS	ESCALOPE DE PORC AU CURRY	SOT L'Y LAISSE DE DINDE (origine France)	POISSON DU JOUR
	SALADE VERTE	POMMES RISSOLEES	POEELE DE LEGUMES	CAROTTES BRAISEES	RIZ BIO PILAF
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	ENTREMETS VANILLE	COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€

RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

Viandes origine France

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Février,

Quiche Jurassienne

Recette disponible sur www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : *Le temps de Février ne reste pas en place*

Repas végétarien

	lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Arnaud</i>	<i>Héloïse</i>	<i>Félix</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>
	BETTERAVE VINAIGRETTE	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE	VELOUTE POIREAUX POMMES DE TERRE	DIP'S DE CAROTTES ET SA SAUCE	POTAGE DE LEGUMES
	NUGGET'S DE POULET PLEIN FILET	LASAGNES AUX LEGUMES D'HIVER	SAUTE DE VEAU (origine France) GRAND-MERE	BLANQUETTE DE POISSON	RÔTI DE PORC Bleu Blanc Coeur A L'ANCIENNE
	HARICOTS VERTS BIO		PUREE DE POTIRON BIO	LEGUMES DE LA BLANQUETTE (carottes, poireaux, pommes de terre)	HARICOTS COCOS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€

RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



CERTIFIÉ ORIGINE
FRANCE

Viandes origine France

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Février,

Quiche Jurassienne

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : Pas de Février sans fleur d'amandier

	lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Alexis</i>	<i>Bernadette</i>	<i>Gabin</i>	<i>Aimée</i>	<i>Pierre-Damien</i>
	DIP'S DE LEGUMES ET SAUCE TARTARE	FRIAND AU FROMAGE	(menu à définir)	POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE VERTE AUX NOIX
	BOULETTES DE VEAU SAUCE BARBECUE	POT AU FEU		CROUSTILLANT AU FROMAGE	MOULES MARINIÈRES
	PENNE BIO	ET SES LEGUMES (chou, carottes, pommes de terre)		GRATIN DE BUTTERNUT BIO	FRITES
	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	CREME BRULEE DU CHEF	FRUIT DE SAISON		TARTE TROPEZIENNE	FRUIT DE SAISON BIO



Repas végétarien

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

Viandes origine France

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Février,

Quiche Jurassienne

Recette disponible sur www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé

	lundi 24 février	Mardi Gras mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	Repas végétarien vendredi 28 février
Fêtons les	<i>Modeste</i>	<i>Roméo</i>	<i>Nestor</i>	<i>Honorine</i>	<i>Romain</i>
	BETTERAVE CRUE RAPEE VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	SAUCISSON A L'AIL	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES AUX VERMICELLES
	QUICHE JURASSIENNE (pommes de terre, saucisse, chou, fromage)	FILET MIGNON DE PORC A LA CREME	ESCALOPE DE VOLAILLE	FISH AND CHIPS	BOULETTES DE BLE PANEES FACON THAÏ
	SALADE VERTE BIO	CAROTTES BIO BRAISEES	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES		GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	CREME AU CHOCOLAT

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€

RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

Viandes origine France

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Février,

Quiche Jurassienne

Recette disponible sur www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux



Repas végétarien

	lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Charles</i>	<i>Guénolé</i>	<i>Casimir</i>	<i>Olive</i>	<i>Colette</i>
	CAROTTES BIO RAPEES	PATE DE CAMPAGNE	POTAGE DE LEGUMES BIO	DIP'S DE LEGUMES ET SA SAUCE	POTAGE DE LEGUMES
	STEAK HACHE GRILLE (origine France)	FRICASSEE DE DINDE	NUGGET'S AUX LEGUMES	RÔTI DE PORC LABEL ROUGE FACON ORLOFF	POISSON DU JOUR
	GRATIN DAUPHINOIS	HARICOTS BEURRE PERSILLES	TORTIS BIO	PUREE DE PANAIS BIO ET POMMES DE TERRE	RIZ AUX LEGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	POMME AU FOUR A LA CONFITURE	RIZ AU LAIT AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	MINI CHOUX A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO

API RESTAURATION
 S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
 Capital de 1 000 000€

RCS Lille Métropole : 477 181 010
 Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul