



Soyons Complices à table!

ÉDITO La semaine Européenne du développement durable

Du 30 mai au 5 juin prochain, API Restauration met à l'honneur les produits locaux dans les menus. Saviez-vous qu'il n'y a pas de centrale d'achat chez nous ? Dans chacune de nos régions, un référent et un acheteur sont en charge de :

- négocier les fruits et légumes locaux chaque semaine,
- dénicher de nouveaux producteurs de proximité,
- garantir la meilleure qualité des achats régionaux.

Les Chefs de cuisine élaborent les menus, accompagnés par une diététicienne, et cuisinent les produits du terroir et de saison.

Depuis 2009, API Restauration est un acteur engagé de la Semaine du Développement Durable et profite de ce temps fort de l'année pour valoriser les partenariats durables avec les producteurs de la région.

Laure LAGIER
Responsable Développement Durable

Plus d'informations sur:
www.api-restauration.com



Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
Perles de pâtes napolitaine	Salade verte vinaigrette	Salade de tomates vinaigrette	Pizza napolitaine
Rôti de dinde à l'italienne Duo de courgettes Pommes de terre rissolées	Chipolatas Gratin dauphinois	Tortellinis de bœuf Emmental râpé	Filet de colin gratiné Poêlée de légumes et pommes de terre
Camembert	Compote abricot	Ile flottante	Fruit de saison

Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
KERMESSE Salade à l'emmental	Salade bressane	Jus d'orange	Salade milanaise
Saucisse hot dog Ketchup Pommes de terre country	Stick de poulet Ratatouille Semoule	Bœuf braisé charcutier Haricots verts Pommes de terre vapeur	Brandade de poisson
Edam	Liégeois vanille	Yaourt vanille	Carré frais

Lundi 3 juillet	Mardi 4 juillet	Jeudi 6 juillet	Vendredi 7 juillet
Salade coleslaw	Taboulé	Salade de tomates à la Grecque	Duo de melon et pastèque
Raviolis de bœuf Emmental râpé	Filet de poisson poêlé sauce gribiche Petits pois carottes Pommes de terre noisettes	Colombo de poulet Riz pilaf	Steak haché Frites mayonnaise
Fruit de saison	Éclair chocolat	Fruit de saison	Yaourt nature sucré

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances



**TOUTES nos viandes bovines
et porcines sont françaises**



Produit BIO



Recette cuisinée



PRODUIT REGIONAL

Entrée avec viande



Nouveau produit

Lundi 24 avril	Mardi 25 avril	Jeudi 27 avril	Vendredi 28 avril	Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Carottes râpées à l'orange	Soupe de tomate à la féta	Céleri rémoulade	Repas de notre nouvelle région Muffin picard	Terrine de campagne et cornichons	Méli mélo de crudités		
Bouchées de volaille forestière Macaronis Emmental râpé	Grignotines de porc à l'ancienne Haricots verts Pommes de terre vapeur	Nugget's de poisson Ratatouille Riz pilaf	Joue de bœuf à la flamande	Sauté de dinde suprême Haricots verts Pommes de terre noisettes	Paupiette de veau mironton Pâtes Emmental râpé	FERIE	
Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Frites	Carré frais	Flan au chocolat		
			Cookies				
Lundi 1 mai	Mardi 2 mai	Jeudi 4 mai	Vendredi 5 mai	Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Jeudi 1 juin	Vendredi 2 juin
	Macédoine de légumes	Taboulé	Salade de tomates mozzarella	Batavia vinaigrette	Concombres bulgare	Tomates au basilic	Macédoine de légumes
	Bœuf à la napolitaine Coquillettes Emmental râpé	Cordon bleu Duo de courgettes à l'espagnole Pommes de terre vapeur	Pavé de hoki à la dieppoise Riz	Crêpinette de porc aux oignons Purée au lait	Aiguillettes de volaille soubise Riz	Lasagnes Provençales	Nugget's de poisson Gratin de chou-fleur et pommes de terre
FERIE	Flan chocolat	Fruit de saison	Brownies	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Edam Gaufre liégeoise	Gouda
Lundi 8 mai	Mardi 9 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai	Lundi 5 juin	Mardi 6 juin	Jeudi 8 juin	Vendredi 9 juin
FERIE	Salade niçoise	Salami	Friand au fromage	FERIE	Carottes râpées vinaigrette	Salade madrilène	Crêpe au fromage
	Saucisse de Strasbourg sauce tartare Pommes de terre rissolées	Rôti de dinde Bercy Torsades Emmental râpé	Filet de poisson pané Piperade Semoule		Jambon blanc Mayonnaise Pommes de terre pins	Sauté de bœuf Torsades Emmental râpé	Filet de poisson pané Épinards à la crème Pommes de terre persillées
	Edam	Yaourt vanille	Fruit de saison		Yaourt brassé aux fruits	Mousse au chocolat	Fruit de saison
Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai	Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin
Laitue vinaigrette	Salade floride		Concombres et tomates crème ciboulette	Carottes râpées au citron	Mortadelle et cornichons		Céleri à la mimolette
Rôti de porc aux herbes Petits pois Pommes de terre country	Bolognaise Coquillettes Emmental râpé	Paëlla de volaille	Colin meunière Carottes à la crème Pommes de terre persillées	Sauté de porc à la provençale Coquillettes Emmental râpé	Bouchées de volaille curry et légumes Riz pilaf	Merguez à l'orientale Légumes au jus semoule	Marmite de colin marinière Purée
Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Vache qui rit Compote abricots	Tarte au sucre	Salade de fruits au sirop	Danonino	Gouda Fruit de saison	Cookies