MANGE ÉQUILIBRÉ AVEC LES HÉROS DE

LA TEAM

ET RETROUVE LEURS AVENTURES SUR :
WWW.API-RESTAURATION.COM

VACANCES D'AVRIL 2018

Semaine du 23 au 27 avril 2017

MIDI

LUNDI	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE MACARONIS TARTARE AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME POIRE
MARDI	POIREAUX VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE PUREE DE POTIRON FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT
MERCREDI	TABOULE A LA MENTHE MIJOTE DE PORC SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS EDAM YAOURT AROMATISE
JEUDI	SALADE VERTE AU SURIMI STEAK HACHE SAUCE TOMATE FRITES AU FOUR FROMAGE FRUIT DE SAISON
VENDREDI	SALADE DE PERLES CHOUCROUTE GARNIE CROC'LAIT FRUITS AU SIROP

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

api RESTAURATION

A Chacun ses EnVies

Un concept CréApi

MANGE ÉQUILIBRÉ AVEC LES HÉROS DE

LA TEAM

ET RETROUVE LEURS AVENTURES SUR :
WWW.API-RESTAURATION.COM

VACANCES D'AVRIL 2018

Semaine du 30 au 04 mai 2018

MIDI

LUNDI

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BALSAMIQUE
AIGUILLETTES DE VOLAILLE AUX EPICES
SEMOULE
CAMEMBERT
POIRE

MARDI

Ferie

MERCREDI

MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
CHIPOLATAS
PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE
FLAN NAPPE CARAMEL

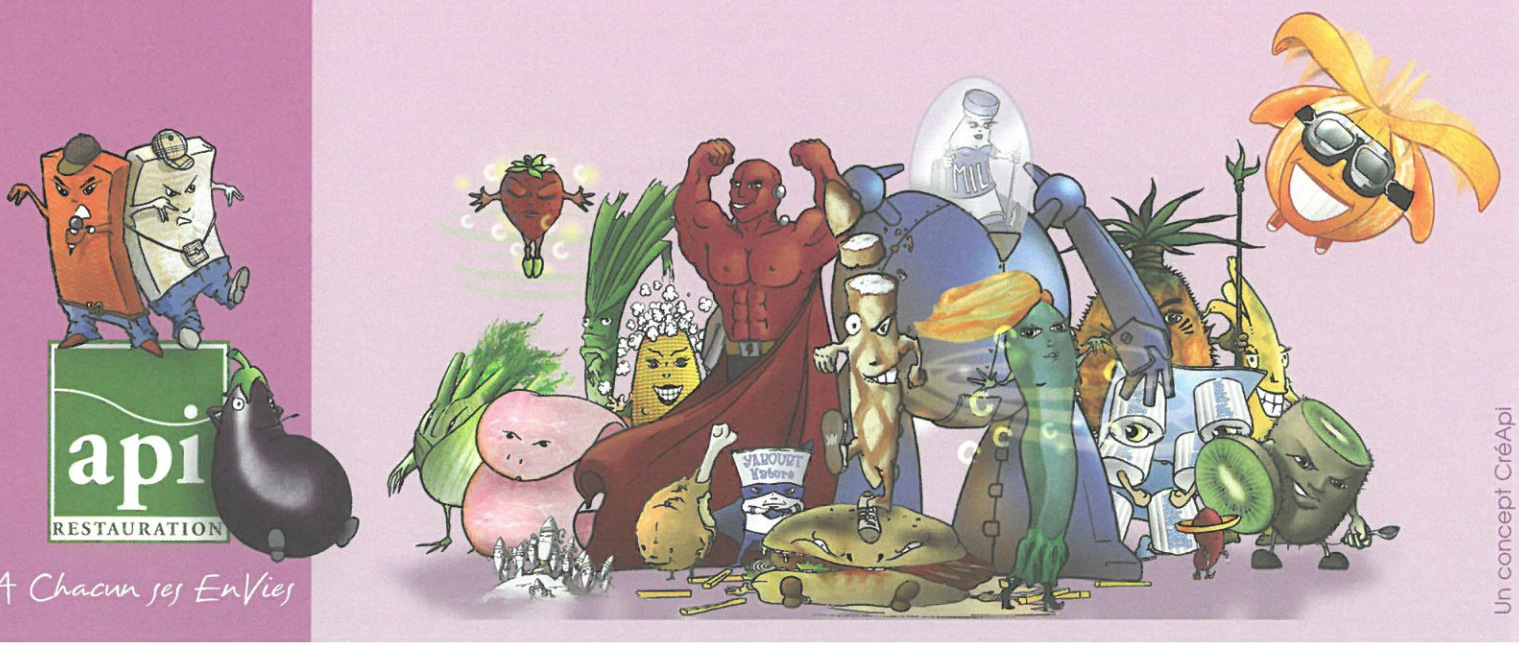
JEUDI

CONCOMBRE A LA BULGARE
DOS DE COLIN A LA NORMANDE
PÂTES
SAINT PAULIN
BANANE

VENDREDI

TARTE AU FROMAGE
SAUTE DE BŒUF MODE
CAROTTES VICHY
FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.



api RESTAURATION

A Chacun ses EnVies

Un concept CréApi