

MANGE ÉQUILIBRÉ AVEC LES HÉROS DE

LA TEAM

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VACANCES DE FEVRIER 2018

Semaine du 26 février au 2 mars 2018

MIDI

SALADE D'ENDIVES AUX POMMES VINAIGRETTE
ESCALOPE VIENNOISE
BROCOLIS
SAINT-MORËT
BEIGNET CHOCOLAT OU FRAMBOISE

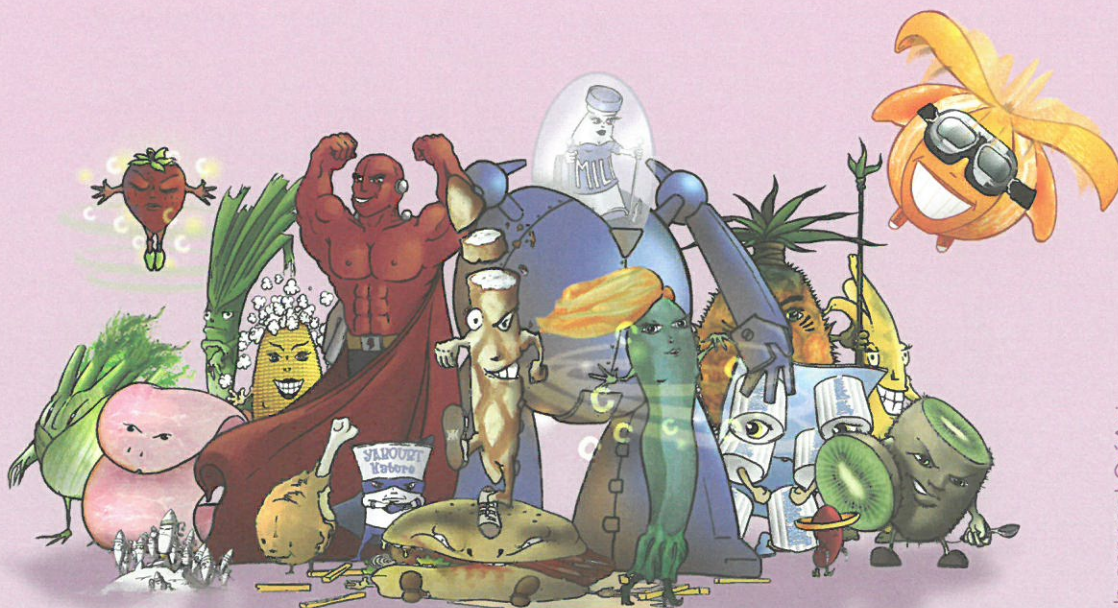
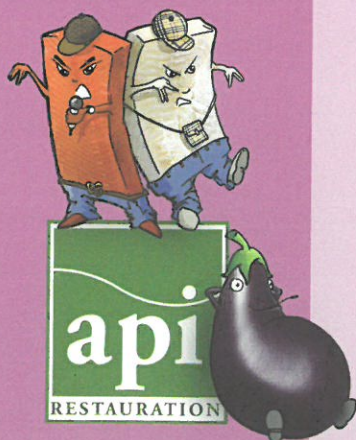
MACEDOINE MAYONNAISE
FILET DE MERLU SAUCE CITRON
RIZ CREOLE
FROMAGE
POIRE

BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
MERGUEZ
PUREE DE PATATE DOUCE (dt pommes de terre)
VACHE QUI RIT
YAOURT NATURE SUCRE

POTAGE DE LEGUMES
STEAK HACHE SAUCE BRUNE
SPAGHETTIS
TOMME GRISE
MANDARINE

SALADE DE RIZ AU THON
SAUTE DE BŒUF AU CURRY
PETITS POIS ET CAROTTES
FROMAGE
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.



A Chacun ses Envies

MANGE ÉQUILIBRÉ AVEC LES HÉROS DE

LA TEAM

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

LUNDI

VACANCES DE FEVRIER 2018

Semaine du 5 au 9 mars 2018

MIDI

PIEMONTAISE AU POULET
FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE
POËLEE DE LEGUMES
EMMENTAL
BANANE

MARDI

SALADE DE CHOU ROUGE VINAIGRETTE
RÔTI DE DINDE SAUCE SUPRÊME
HARICOTS VERTS
FROMAGE
FLAN PÂTISSIER

MERCREDI

CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE CITRONNEE
BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE
SEMOULE
FROMAGE AIL ET FINES HERBES
YAOURT AUX FRUITS

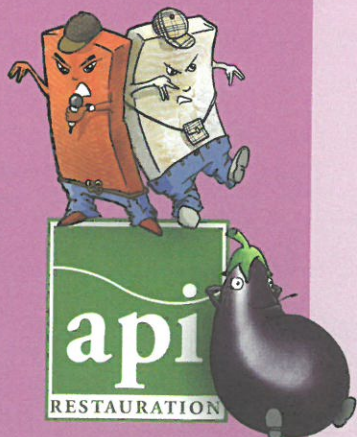
JEUDI

SALADE VERTE AU MAÏS
CORDON BLEU
PÂTES
PETIT SUISSE NATURE SUCRE
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

POIREAUX VINAIGRETTE
SAUCISSE DE VOLAILLE
LENTILLES
EMMENTAL
CREME DESSERT CARAMEL

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.



A Chacun ses Envies