

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019

api COMPLICE B

FÉRIÉ

LUNDI 22/04	MARDI 23/04	JEUDI 25/04 <small>REMS DE PRODES</small>	VENDEDI 26/04
BETTERAVE VINAIGRETTE	RAVIOLIS	ŒUF DUR MAYONNAISE SAUTE D'AGNEAU AUX EPICES	CONCOMBRE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE POISSON MARINÉ
FROMMAGE RAPÉ KIRI	FROMMAGE RAPÉ KIRI	FLAGEOLETS CUISINES PETIT SUISSE SUCRÉ GATEAU AU CHOCOLAT VERMICELLE	GRATIN BROCOLIS / PDT CAMEMBERT FROMMAGE BLANC AROMATISÉ

LUNDI 29/04	MARDI 30/04 <small>PLU VEGE POUR CHANGISS</small>	JEUDI 02/05	VENDEDI 03/05
TABOULE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SURIMI MAYONNAISE	RADIS / BEURRE
SAUTE DE PORC SAUCE ROMARIN	BOULES DE SOUA SAUCE TOMATE BASILIC	DONUTS DE POULET	COLIN D'ALASKA MEUNIERE PUREE DE COURGETTE YAOURT NATURE SUCRE BEIGNET ABRICOT
CAROTTES / PDT CROIX DE MALTE ANANAS	RIZ EDAM A LA COUPE COMPOTE DE POMMES FRAISES	PETIT POIS A LA FRANCAISE PETIT MOULE NATURE POIRE LOCALE	

LUNDI 06/05	MARDI 07/05	JEUDI 09/05	VENDEDI 10/05
CAROTE RARES VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
FILET DE POULET FAÇON TAJINE	ROTI DE BOEUF / KETCHUP	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	BRANDADE DE POISSON
SEMIOULE MIMOLETTE CREME DESSERT VANILLE	POMMES DOREES AU FOUR CARRÉ FONDU BANANE	LENTILLES PETIT SUISSE SUCRÉ GAUFRETTE POKER	CARRÉ DE LIGUEIL KIVI

LUNDI 13/05	MARDI 14/05	JEUDI 16/05 <small>RECOPAGES D'ORANGES</small>	VENDEDI 17/05
RADIS & BEURRE PAUPELLE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CELERI LOCAL RENOULADE JAMBON LOCAL	PIZZA AU FROMAGE COLIN SAUCE CREME
EBLY EMMENTAL MOUSSE CHOCOLAT	FLAGEOLETS CUISINES MONTCADI A LA COUPE ORANGE	GRATIN DE PDT AU MARBILLES YAOURT LOCAL SUCRÉ POMME LOCALE	CAROTTES A LA CIBOULETTE BRIE COMPOTE POMMES CASSIS

LUNDI 20/05	MARDI 21/05	JEUDI 23/05	Vendredi 24/05
BETTERAVE VINAIGRETTE BALSAMIQUE BLANQUETTE DE DINDE	MELON BOULETTES DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CONCOMBRES BULGARES POISSON PANÉ / CITRON
POMMES VAPEUR QUARTIER TOMME BLANCHE BANANE	GRATIN DE COURGETTES VACHE QUI RIT FROMMAGE BLANC ET CŒURLETTE DE GROSSELLES	HACHI PARMENTIER	RIZ FAÇON PAELLA CAMEMBERT NECTARINE

LUNDI 27/05	MARDI 28/05	JEUDI 30/05	VENDEDI 31/05
CHOU BLANC VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC MERGUEZ GRILLEE	TOMATE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE FILET DE POULET SAUCE CURRY	CAROTTES RARÉES A L'ORANGE	SALADE VERTE GRATIN DE LA MER AUX PÉNNES
SEMIOULE / LÉGUME ORIENTAL SAINT MORET PETIT SUISSE AUX FRUITS	TORTIS SIX DE SAVOIE FRAISE		

LUNDI 03/06	MARDI 04/06	JEUDI 06/06	VENDEDI 07/06
SALADE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE FORESTIERE	MELON PALETTE DE PORC SAUCE BARBECUE	CAROTTES RARÉES A L'ORANGE	SALADE VERTE
HARICOT VERT / HARICOT BEURRE CHANTAILLOU POMME LOCALE	FRITES AU FOUR MIMOLETTE FLAN CHOCOLAT	HAUT DE CUISSE DE POULET	GRATIN DE LA MER AUX PÉNNES

LUNDI 10/06	MARDI 11/06	JEUDI 13/06	VENDEDI 14/06
FÉRIÉ	MACEDOINE MAYONNAISE RAVIOLIS ET FROMAGE RAPÉ	SAUCISSON A L'AIL CORDON BLEU	PASTIOUE POISSON MARINÉ EPINARD BECHAMEL & POMMES DE TERRE
FÉRIÉ	PETIT MOULE NATURE PRUNE	PETIT POIS / CAROTTES COULOMMIER	PETIT SUISSE SUCRE GAUFRETTE POKER

- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivées pouvant entraîner des allergies ou intolérance
- Recette cuisinée
- Viande d'origine France
- Produits locaux

Nouvelle recette
Nouveau produit

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

LUNDI 17/06	MARDI 18/06
TABOULE	TOMATES VINAIGRETTE
EMINCE DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE	BOULE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS
BROCOLIS /CAROTTES EMMENTAL NECTARINE	PUREE BOURGIN MOUSSE CHOCOLAT

JEUDI 20/06 BALADE EN BRETAGNE	VENDREDI 21/06
CRUDITES DE LA MER (concombre, surimi, crevettes, dés de tomate, vinaigrette cocktail)	CREPE CHAMPIGNONS
ROTI DE PORC SAUCE AUX POMMES	COLIN SAUCE ANETH
CHOU-FLEUR BECHAMEL / PDT YAOURT NATURE SUCRE	RIZ
QUATRE QUART AUX PRUNEAUX	CHANTENEIGE
	ABRICOT

LUNDI 24/06	MARDI 25/06
BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE	PASTEQUE
SAUTE DE BOEUF SAUCE CHARCUTIERE	SAUCISSE DE STRASBOURG/ KETCHUP
COEUR DE BLE FONDU CARRÉ PRUNE	LENTILLES MONTCADI A LA COUPE FLAN VANILLE

JEUDI 27/06	VENDREDI 28/06
SALADE VERTE VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE
LASAGNE BOLOGNAISE	PANÉ DE POISSON BLANC
CARRÉ DE LIGEUIL	POMMES DOREES AU FOUR
FROMAGE BLANC AROMATISE	KIRI
	PECHE

LUNDI 01/07	MARDI 02/07
MELON	CONCOMBRE BULGARE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	NUGGETS DE VOLAILLE
COQUILLETES	PETIT POIS / CAROTTE
YAOURT SUCRÉ	GOUDA
GAUFRE LIEGEOISE	LIEGEOIS VANILLE

JEUDI 04/07	VENDREDI 05/07 MENU FIN D'ANNEE
CAKE AU FROMAGE MAISON	TOMATE A CROQUER
JAMBON BLANC	TABOULÉ AU SURIMI
PUREE	CAMEMBERT
EDAM	GOURDE DE COMPOTE
FRAISE	



3. Dans un blender, mixer les petits pois, le mascarpone et l'échalote.



4. Ajouter la menthe, le miel et l'huile d'olive et mélanger. Ajouter du sel et du poivre si besoin.
Décorer en ajoutant les amandes effilées, et servir avec une tranche de pain.



1. Faire cuire les petits pois dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.



2. Emincer l'échalote.



Durée de préparation : 20 minutes
 Ingrédients pour 4 personnes : 500 g de petits pois frais ou surgelés, 1 échalote, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de miel, 50 g d'amandes effilées, 100 g de mascarpone, 5 feuilles de menthe, 4 tranches de pain.

UNE SAISON... UNE RECETTE
 Jortinade de petits pois

MAI JUIN 2019

Soyons Complices
 à table !



API S'ENGAGE
 CONTRE LE
 GASPILLAGE !



ÉDITO
 Semaine Européenne
 du Développement Durable

Acteur engagé de la Semaine Européenne du Développement Durable depuis 10 ans, API Restauration a à cœur de promouvoir l'alimentation responsable dans nos assiettes. Nous avons la conviction qu'une alimentation durable et saine passe par une maîtrise de notre activité de cuisinier, par une sélection rigoureuse de nos approvisionnements et par la gestion des déchets.

Pour en savoir plus sur nos engagements, découvrez nos rapports RSE en ligne : www.api-restauration.com

