MANGE ÉQUILIBRÉ AVEC LES HÉROS DE LA TEAM

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

Collège St François d'Assise - Aubenas

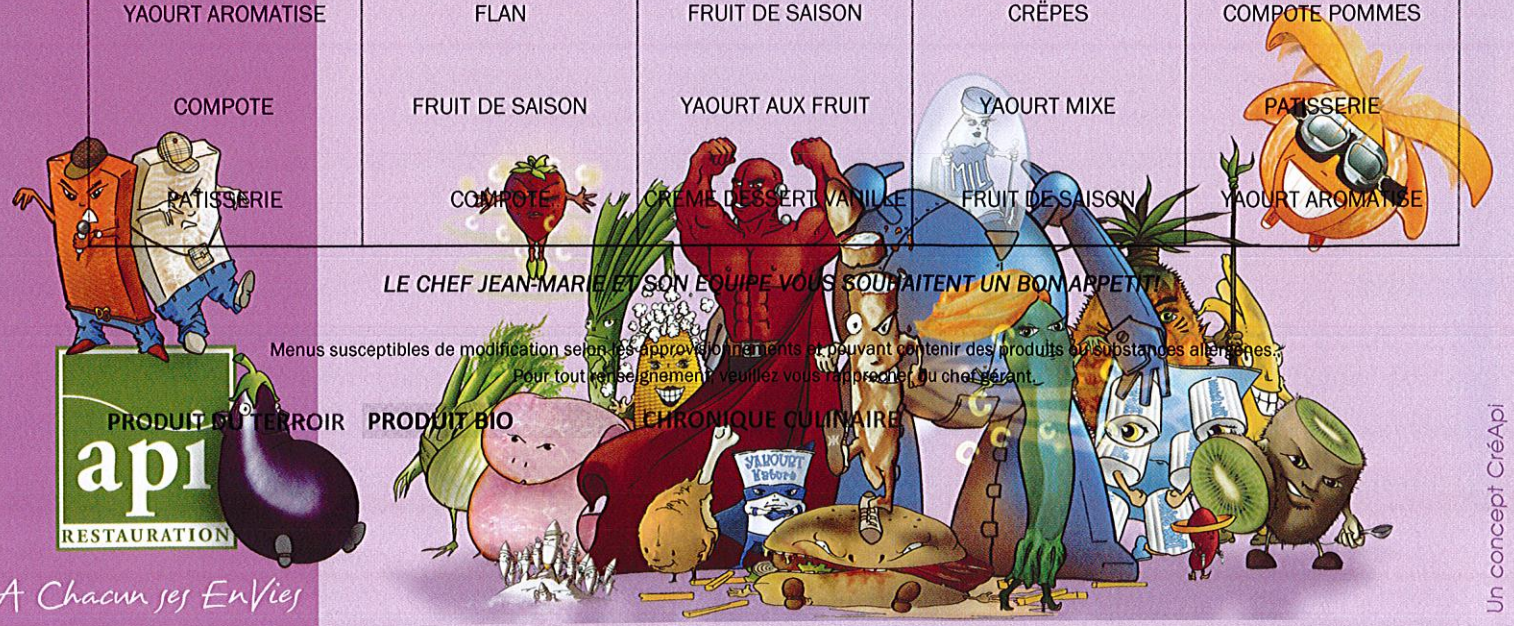
Semaine du 30 JANVIER AU 03 FEVRIER 2017

Lundi	Mardi	Mecredi	Jeudi	Vendredi
MACEDOINE MAYONNAISE	MACHE VINAIGRETTE	salade verte	DUO DE SAUCISSONS A L'AIL	SALADE DE RIZ NICOISE
SALADE VERTE	carottes rapées	MAIS EN SALADE	CELERI VINAIGRETTE	ŒUFS DUR
CROISILLON FROMAGE	RADIS BEURRE	PIZZA BLANCHE	JAMBON BLANC	SALADE VERTE
POMELOS	PATE DE CAMPAGNE	CHOU ROUGE	SALADE VERTE	PIZZA
EMINCE DE VOLAILLE A LA PEKINOISE	POTEE AUVERGNATE	ESCALOPE DE DINDE	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	AIGUILLETTE DE VOLAILLE A LA CREME
FILET DE LIEU A L OSEILLE	BOLOGNAISE	X	CUISSE DE POULET ROTI	POISSON PANES
CHOU FLEUR	TORTIS	CHAMPIGNONS PERSILLES	PUREE TROIS LEGUMES	SALSIFIS PERSILLE
RIZ CANTONAIS	CAROTTES CHOU ET POMMES DE TERRE	BOULGOUR	SEMOULE	RIZ PILAF
BUCHETTE MELANGE	FROMAGE	RONDELE AUX HERBES	FROMAGE BLANC	YAOURT AREILLADOU
EMMENTAL	petit léoncel	TOME	CHEVRETINE	TARTARE
VACHE QUI RIT	PORT SALUT	YAOURT NATURE	KIRI	MONTCADI
FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE SUCR2	SAMOS	BRIE	CAMEMBERT
FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	FLAN	FRUIT DE SAISON	CRËPES	COMPOTE POMMES
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUIT	YAOURT MIXE	PATISSERIE
PATISSERIE	COMPOTE	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE

LE CHEF JEAN-MARIE ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

Menus susceptibles de modification selon les approvisionnements et pouvant contenir des produits ou substances allergènes.
Pour tout renseignement veuillez vous rapprocher du chef gérant.

PRODUIT DU TERROIR PRODUIT BIO CHRONIQUE CULINAIRE



A Chacun ses EnVies

Un concept CréApi