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 19 au 23 Mars 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE POMMES DE TERRE	BETTERAVE ROUGE	SALADE COMPOSEE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE HARICOT VERT ET MAIS
ROSETTE CORNICHON	CHOU CHINOIS	SALADE DE LENTILLES	SALADE COMPOSEE	JAMBON BEURRE
SALADE COMPOSEE	PIZZA	TABOULE	CAROTTES RAPEES	SALADE COMPOSEE
FEUILLETE HOT DOG	SALADE COMPOSEE	SALADE DE MAIS	PIZZA	POMELOS
PILON DE POULETS ROTI	BLANQUETTE DE VEAU	CHEESEBURGER	POISSON MEUNIERE	OMELETTE AU FROMAGE
AILE DE RAIE AU BEURRE	BOULE BŒUF A LA TOMATE	X	SAUTE DE DINDE FORESTIERE	SAUTE DE BŒUF PROVENCALE
PUREE DE CAROTTES	RIZ PILAF	FRITES	BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES	POMMES ROSTI
TORTIS	CAROTTES SAUTEES	X	EPINARDS	GRATIN DE CHOU FLEUR
GOUDA	COMTE	YAOURT NATURE SUCRE	VACHE QUI RIT	PETIT LEONCEL
BRIE	FROMAGE BLANC	CHANTAILLOU	TARTARE	YAOURT NATURE SUCRE
YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSE	EMMENTAL	FROMAGE BLANC AU FRUIT	POINTE DE BRIE
ST MORET	FROMAGE BLANC AU FRUIT	CARRE FRAIS	KIRI	PORT SALUT
PATISSERIE	POIRE	YAOURT AROMATISE	BANANE	POMME
YAOURT AU FRUIT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE
COMPOTE	FRUIT AU SIROP MAISON	FLAN	GATEAUX NOIX DE COCO	VELOUTE FRUIX
CREMEDESSERT VANILLE	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

PRODUIT DU TERROIR **PRODUIT BIO** CHRONOLOGIE CULINAIRE

api RESTAURATION

A Chacun ses EnVies

Un concept CréApi