MANGE ÉQUILIBRÉ AVEC LES HÉROS DE LA TEAM

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

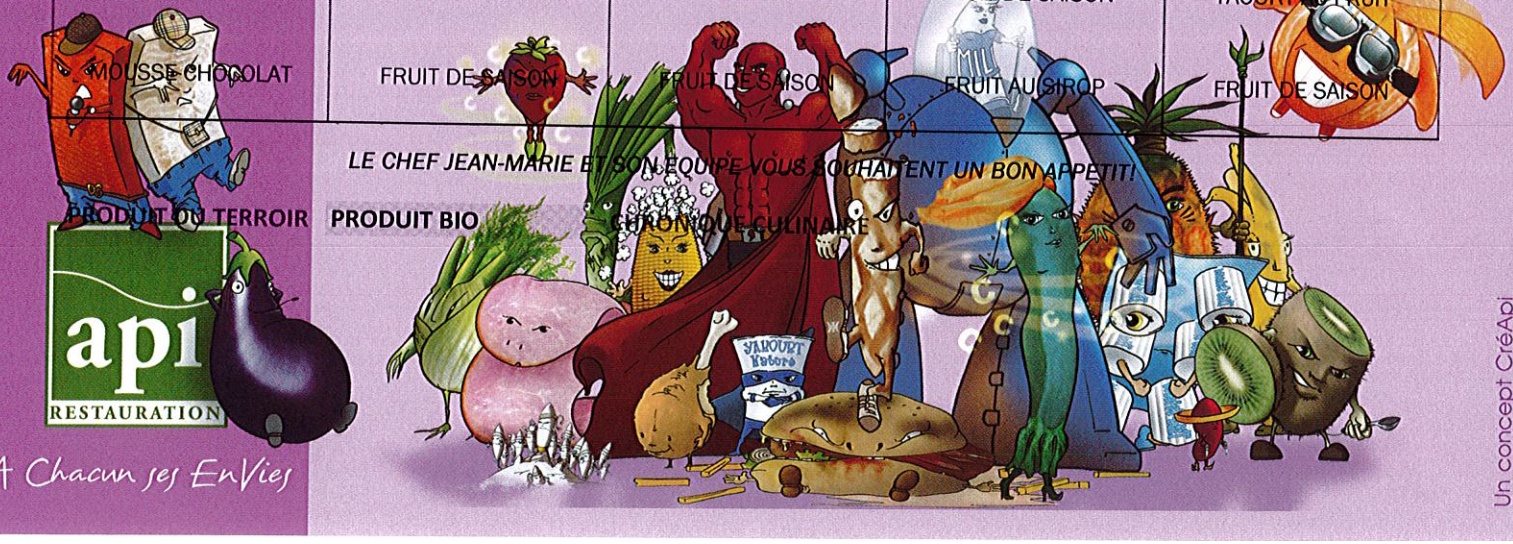
Collège St François d'Assise - Aubenas

Semaine du 12 au 18 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE VERTE ET MAIS	SALADE COMPOSEE	ROSETTE BEURRE	MACEDOINE VINAIGRETTE	PIZZA FROMAGE
SALADE VERTE	POMELOS	SALADE COMPOSEE	CAROTTES ET CELERI RAPES	PATE DE CAMPAGNE
SALADE PIEMONTAISE	FRIAND FROMAGE	MAIS	JAMBON CORNICHON	FRIAND FROMAGE
ROSETTE BEURRE	CONCOMBRE MIMOSA	QUICHE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
CHILI CON CARNE	SAUTE DE BŒUF BIO	PIZZA PARTY	COLIN SAUCE SAFRAN	EPAULE D AGNEAU ROTI
QUENELLES A LA TOMATE	SAUMON A LA CREME		SAUTE DE PORC AUX OLIVES	POISSON PANES
HARICOT VERT	COQUILLETTES	X	EPINARDS BECHAMEL	HARICOT BLANC A LA TOMATE
RIZ	CAROTTESSAUTEES	X	POMMEVAPEUR	PETIT POIS
PETIT SUISSE	YAOURT AROMATISE	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE
TOME NOIRE	PETIT MOULE	EDAM	RONDELE	CAMEMBERT
YAOURT NATURE SUCRE	BRIE	YAOURT NATURE	EMMENTAL	SAMOS
CHANTENEIGE	TARTARE	BLEU	PORT SALUT	FROMAGE BLANC AU FRUIT
SALADE DE FRUIT	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE
COMPOTE DE FRUIT	ECLAIR CHOCOLAT	LIEGEOIS	COMPOTE DE POMME	GAUFRE
YAOURT VANILLE	LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AU FRUIT
MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON

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

PRODUIT DU TERROIR **PRODUIT BIO** CHRONIQUE CULINAIRE



api RESTAURATION

A Chacun ses EnVies

Un concept CréApi