

MANGE ÉQUILIBRÉ AVEC LES HÉROS DE

LA TEAM



Collège St François d'Assise - Aubenas

Semaine du 14 AU 18 octobre 2019

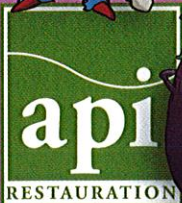
ET RETROUVE LEURS AVENTURES SUR:
WWW.APIRESTAURATION.COM

Lundi	Mardi	Mecredi	Jeudi	Vendredi
PIZZA	HARCLOTS BEURRE EN VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET CROUTONS	CROISSILLON AU FROMAGE	LANIERES DE BETTERAVE EN VINAIGRETTE
SALADE VERTE COMPOSEE	PAMPLEMOUSSE	SALADE COMPOSEE	SALADE VERTE	PIZZA
MACEDOINE DE LEGUMES	PIZZA	JAMBON BEURRE	QUICHE	SALADE COLESLAW
POULET BASQUAISE	EMINCE DE PORC AUX OLIVES	TARTIFLETTE	FILET DE CABILLAUD	FILET DE POISSON EN SAUCE
STEACK HACHES	POISSON PANE	x	SAUCE CARBONARA	PILON TEX MEX
RIZ PILAF	PETITS POIS	TARTIFLETTE	EPINARDS A LA CREME	POMMES DUCHESSE
BROCOLIS AU BEURRE	SEMOULE	x	PATES	BUTTERNUT AUX EPICES
BRIE	VACHE QUI RIT	TARTARE	YAOURT NATURE	CAMEMBERT
TOME	FROMAGE BLANC	EMMENTAL	PETIT LEONCEL	GOUDA
YAOURT NATURE SUCRE	CAMEMBERT	POINTE DE BRIE	CANTAL	CHANTENEIGE
SAMOS	BLEU	YAOURT NATURE	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC
COMPOTE	FLAN VANILLE	GATEAU ROULE MAISON A LA CONFITURE	POIRE	POMME JAUNE DOUCE BIO
fruit de saison	DONUTS	LIEGEOIS CHOCOLAT	QUATRE QUART ET PATE A TARTINER	COMPOTE
YAOURT AU FRUIT	COMPOTE DE POIRE	FRUIT	CREM DESSERT VANILLE	PATISSERIE
FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT	FRUIT

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

Menus susceptibles de modification en fonction des 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

