

menus du 11 au 15 octobre 2021

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

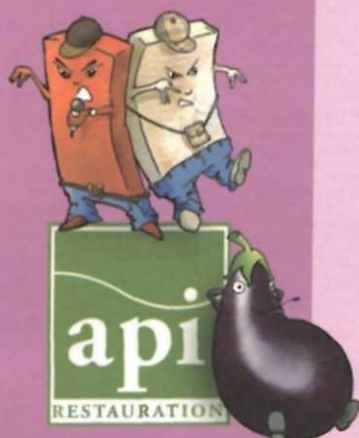
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CAROTTES RAPEES	PATE ARDECHOIS	CONCOMBRE	SALADE COMPOSEE	PIZZA
SALADE COMPOSEE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE	JAMBON CORNICHON	SALADE COMPOSEE
PILON DE POULET TEX MEX	SAUCISSE DU PLATEAU	PIZZA	STEAK HACHES	PEPITE DE COLIN AUX CEREALES
OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE SAUMONETTE SAUCE CREME	PARTY	BLANQUETTE DE VEAU	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE
POTATOES	PUREE DE POTIRON	X	CAROTTES SAUTEES	CŒUR DE BLE
JARDINIERE DE LEGUMES	PATES	X	RIZ PILAF	HARICOT VERT
BUCHETTE MELANGE	YAOURT AREILLADOU BIO	FROMAGE BLANC	FROMAGE BLANC BIO	P TIT LOUIS
YAOURT NATURE SUCRE	TOMME GRISE	MORBIER	CHANTENEIGE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MOUSSE CHOCOLAT	DONUT'S	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	RAISIN	FRUIT AU SIROP	VELOUTE FRUUX
YAOURT MIXE	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	COOKIES	CREME DESSERT CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

PRODUIT DU TERROIR

PRODUIT BIO

CHRONIQUE CULINAIRE



A Chacun ses Envies

