

semaine du 18/10 au 22/10/2021

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

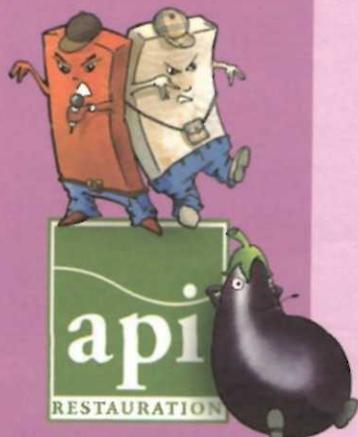
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
TABOULE	SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE MELEE	ROSETTE CORNICHON	MACEDOINE DE LEGUMES
JAMBON BEURRE	FRIAND FROMAGE	SALADE DE POIS CHICHES	CELERI REMOULADE	SALADE COMPOSEE
CHILI CON CARNE	POULET ROTI	COUSCOUS BOULETTE	MEUNIERE DE POISSON	CHEESEBURGER
FILET DE POISSON SAUCE CRUSTACES	CORDON BLEU	X	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	FILET DE POISSON AUX CAPRES
CHOU ROMANESCO	PATES	LEGUMES COUSCOUS	BOULGOUR	POMMES ROSTI
RIZ PILAF	PATATE DOUCE	SEMOULE BIO	HARICOT BEURRE	BROCOLIS AU BEURRE
AREILLADOU VANILLE	PETIT SUISE	POINTE DE BRIE	PETIT MOULE AIL ET HERBES	PETIT SUISE
YAOURT NATURE SUCRE	SAINT NECTAIRE	PONT L'EVEQUE	TOME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRE
LIEGEOIS CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE	COMPOTE	COCKTAIL DE FRUIT
YAOURT AUX FRUIT	RAISIN	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT	FLAN
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	LIEGEOIS VANILLE	BEIGNET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	GAUFFRES	FRUIT DE SAISON	YAOURT FRUIT MIXER

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

PRODUIT DU TERROIR

PRODUIT BIO

CHRONIQUE CULINAIRE



A Chacun ses Envies

