

Menus du 2 au 6 mars

Légende :



Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Salade de pommes de terre à l'estragon Sauté de porc (Filet de hoki MSC) Sauce méditerranéenne Haricots beurre persillés Tomme grise Fruit de saison	Taboulé (semoule BIO) au persil Poisson blanc meunière MSC (Pané fromager) Citron Purée de potiron et potimarron Suisse sucré Fruit de saison		NOUVEL AN CHINOIS Nems de volaille Riz cantonnais (petits pois, champignons, omelette BIO) Yaourt aromatisé Gâteau façon Kasutera du chef	Céleri râpé façon rémoulade Lasagnes de légumes à l'égréné végétal BIO et régional Cantal AOP Crème dessert chocolat

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

api

cuisine à thème

Ce midi API fête le

NOUVEL AN CHINOIS

Le jeudi 5 mars
dans votre restaurant api !

Nems de volaille

Riz cantonnais
(petits pois, champignons, omelette BIO)

Yaourt aromatisé

Gâteau façon Kasutera
du chef