

Menus du 9 au 13 mars

Légende :



Lundi 9 mars

Salade de blé BIO
au basilic



Rôti de dinde
(Falafels)
Sauce aux olives



Brocolis BIO



Fromage de chèvre frais



Fruit de saison

Mardi 10 mars

Crêpe au fromage

Chili sin carne
à l'égréné végétal BIO
et régional



Semoule BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mercredi 11 mars

Jeudi 12 mars

CAP SUR L'IRLANDE

Salade verte régionale,
croûtons,
et vinaigrette Caesar



Coddle
(Ragoût de saucisse,
pommes de terre et oignon
(Saucisse végétale)



Crème anglaise

Pudding du chef aux pépites
de chocolat



Vendredi 13 mars

Salade de coquillettes BIO
à l'aneth



Poisson frais du moment
MSC

(Galette végétale)
Sauce coco et curry



Courgettes à l'ail



Saint Paulin

Flan vanille

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

DANS TON
RESTAURANT API

Ce midi, c'est :
**CAP SUR
L'IRLANDE**



LE JEUDI
12/03



api

Salade verte, croûtons,
et vinaigrette Caesar

Coddle
(Ragoût de saucisse, pommes de terre
et oignons)

Crème anglaise

Pudding du chef aux pépites de
chocolat

