Menus du 23 au 27 novembre

Légende : PRODUIT BIO · PRODUIT RÉGIONAL · CUISINES PAR NOS CHEFS · PRODUIT LABELLISÉ · PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Salade de perles à l'ail	Betteraves BIO à la framboise		**Bar à soupe**	Endives façon Caesar
Sauté de dinde (Omelette nature) Sauce au thym	Tortillas de pommes de terre à la piperade		Velouté de potimarron aux 4 épices, croûtons et lait	Beignet de calamars à la romaine (Nuggets de blé)
Courgettes sautées à la tomate			Jambon blanc (Saucisse végétale)	Carottes au curcuma
Saint Nectaire AOP	Fromage blanc aux fruits		Coquillettes BIO	Yaourt sucré
Fruit de saison	Crêpe sucrée		Emmental BIO râpé	Cake poire chocolat du chef
			Fruit de saison	

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



Aujourd'hui, chez Api : c'est bar à soupe !



Jeudi
26 novembre

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.