

api

Association Cuisiniers de Charonne-Limonin



Bon Appétit



**FAIT MAISON
FAIT RÉGION**
Des producteurs aux chefs

Restaurant de l'école de Beynac

Menus du 1er septembre au 21 octobre 2022

api **CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 1 septembre	vendredi 2 septembre
		Concombres au maïs Pilons de poulet à la mexicaine Haricots verts Fromage Gâteau marbré	Melon Poisson MSC sauce basilic Pâtes Fromage Mousse au chocolat

lundi 5 septembre	mardi 6 septembre	jeudi 8 septembre	vendredi 9 septembre
Salade de blé Sauté de bœuf LABEL à la provençale Poêlée de carottes Fromage Banane BIO	Melon Escalope de dinde à la crème Frites Fromage Pêches au sirop	Betteraves rouges vinaigrette Ravioles fourrés au fromage, sauce tomate Salade verte Fromage Crème à la vanille	Tomates en salade Poisson MSC à la basquaise Purée de brocoli Yaourt BIO LOCAL Cookies

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Saucisson sec et cornichons Sauté de poulet à l'estragon Riz BIO pilaf Fromage Fruit de saison BIO	Croisillon au fromage Omelette à la piperade Petits pois Fromage blanc BIO Fruit de saison	Œufs durs mayonnaise Jambon grillé Chou-fleur en gratin Fromage Gâteau au chocolat	Salade de coeurs de palmier Poisson MSC meunière et citron Pâtes Fromage Fruit de saison

Rencontres du Goût : Fait Maison Fait Région, des Producteurs aux Chefs

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Salade club : tomate laitue croûtons Guardiane de bœuf VBF Ratatouille Fromage Semoule au lait	Salade grecque Lasagne à la bolognaise (VBF) Salade verte Fromage Salade de pêches à la menthe	Duo melon pastèque Risotto de Mansinois et oeuf dur Julienne de légumes Petits suisses Compote BIO	Carottes râpées au citron Calamars à la romaine Haricots beurre Fromage Béilfontain croquant (fromage blanc, muesli, myrtilles)

Rencontres du Goût : Fait Maison Fait Région, des Producteurs aux Chefs

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
Macédoine aux œufs durs Estouffade de bœuf VBF Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Sauté de porc LABEL au curry Brocolis Fromage blanc Semoule au lait	Taboulé au boulgour Fricassée de poulet au fondant de menthe Légumes de la fricassée Fromage Pain perdu aux poires	Rillettes de porc et cornichons Filet de poisson MSC sauce aux agrumes Pommes noisette Fromage Fruit de saison

Végétarien Produit labellisé
Bio Repas à thème
Local
Viande française

lundi 3 octobre	mardi 4 octobre Repas Mexicain	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre
Coleslaw (chou et carotte râpés) Sauté de poulet Epinards en gratin Fromage Riz au lait	Concombre vinaigrette Quiche aux légumes du soleil et chèvre Salade verte Fromage Compote BIO	Betteraves rouges BIO aux pommes BIO LOCALES Hachis parmentier (VBF) Salade verte Fromage Fruit de saison	Friand au fromage Poisson MSC sauce vierge et citron Brocoli Fromage Salade de fruits

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
Salade exotique aux coeurs de palmier Paupiette de veau à la tomate Semoule Fromage Flan nappé au caramel	Salade de riz BIO Cuisse de poulet aux herbes Petits pois à la tomate Fromage Fruit de saison	Tartine au chèvre Nuggets de blé Piperade Fromage Mousse au citron	Saucisson à l'ail Poisson MSC crème de persil Gratin de chou-fleur Yaourt BIO LOCAL Fruit de saison

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Concombre vinaigrette Paleron de bœuf VBF sauce brune Gratin de chou-fleur Fromage Semoule au lait	Céleri râpé rémoulade Escalope de porc au paprika Frites Fromage Compote BIO	Betteraves rouges BIO vinaigrette Croque Monsieur Salade verte Fromage Liégeois au chocolat	Salade d'endives à la mimolette Poisson MSC sauce armoricaine Poêlée de carottes Fromage blanc BIO LOCAL Gaufre au sucre

Vacances scolaires

lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre

lundi 31 octobre	mardi 1 novembre	jeudi 3 novembre	vendredi 4 novembre

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.



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 Monsen Barnevel.