Menus du 11 au 29 Mars 2019

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Salade verte / Céleri rémoulade	Surimi mayonnaise / Jambon blanc	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées / Salade d'endives	Taboulé / Salade de pâtes
Raviolis	Nugget's de volaille	Galette de sarrasin (volaille)	Sauté de porc au caramel	Filet de poisson à la catalane
(plat complet)	Gratin de blettes	Haricots beurre	Riz	Poêlée de légumes
Carré fondu / Saint Môret	Gouda / St Nectaire	Fromage blanc arômatisé	Yaourt sucré artisanal / Fromage blanc aromatisé	Emmental / Edam
Fruit de saison Δ	Compote Δ	Fruit de saison	Fruit de saison Δ	Tarte aux pommes

Dicton météorologique :
" Quand Mars est ensoleillé, Mai est pluvieux."

AGRILOCAL 11 — Mettez de l'Aude dans vos recettes !

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

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Céleri rémoulade / Radis + beurre	Pomelos + sucre / Chou-blanc vinaigrette	Salade de riz	Soupe de légumes / Betteraves vinaigrette	Rosette + cornichon / Pâté de campagne
Jambon braisé	Gratin de poisson aux fruits de mer	Poisson meunière	Sauté de bœuf aux oignons	Rôti de dinde au jus
Purée de carottes	Coquillettes + râpé	Gratin de brocolis	Pommes boulangères	Petits pois / Carottes
Edam / Saint Paulin	Coulommiers / Vache qui rit	Petit moulé	Petit suisse sucré / Fromage sucré	Cantal / Pyrénées
Flan à la vanille / Liégeois au caramel	Beignet	Crème au caramel	Fruit de saison Δ	Fruit de saison Δ

Repas Carnaval

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Salade de lentilles / Salade de riz	Salade de pommes de terre / Salade de pois chiches	Salade d'endives	*Salade brésilienne (salade verte, cœurs de palmiers, tomates & ananas)*	Coleslaw / Concombres vinaigrette
Rôti de porc dijonnaise	Omelette	Lasagnes	*Moqueca de poisson (colin, poivrons, tomates, lait de coco)*	Sauté de bœuf aux petits légumes
Haricots verts	Purée de potiron	(plat complet)	*Riz*	Frites
Saint Paulin / Bleu	Gouda / Emmental	Petit suisse nature	*Rondelé*	Yaourt sucré artisanal / Petit suisse sucré
Fruit de saison Δ	Mousse au chocolat / Liégeois au chocolat	Fruit de saison	*Oreillettes*	Fruit de saison Δ

Produits régionaux

Produits BIO

Δ Au choix parmi 2

Cuisiniers du Pays d'Oc
www.api-restauration.com

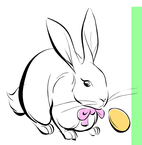
Menus du 1er au 19 Avril 2019

Dicton du mois :
" Un mois d'Avril pluvieux, amène un été serein "

lundi 1 avril	mardi 2 avril	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
Pâté de campagne + cornichon / Saucisson + beurre	Céleri rémoulade / Salade verte	Macédoine mayonnaise	Chou-rouge en vinaigrette / Salade d'endives	Salade de pâtes / Salade de pommes de terre
Haut de cuisse de poulet grillé	Sauté de bœuf provençal	Filet de poisson au curry	Saucisse fraiche	Filet de poisson meunière + citron
Brunoise de carottes	Semoule	Riz	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel
Edam / Gouda	Camembert / Brie	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré / Yaourt aromatisé	Pyrénées / Saint Paulin
Glace	Crème au chocolat / Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison Δ	Compote Δ

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

lundi 8 avril	mardi 9 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Salade de blé / Salade de lentilles	Salade de radis / Salade verte	Salade de pommes de terre	Soupe de légumes / Macédoine mayonnaise	Crèpe au fromage/ Rillettes + cornichon
Rôti de porc aux herbes	Steak haché	Croque-Monsieur	Brandade de poisson	Aiguillettes de volaille aux olives
Gratin de chou-fleur	Tortis + râpé	Poêlée de légumes	(plat complet)	Haricots plats
Emmental / Camembert	Petit suisse aromatisé / Yaourt sucré	Edam	Tomme blanche / Mimolette	Cantafrais / Bûche de chèvre
Flan au caramel / Liégeois à la vanille	Fruit de saison Δ	Mousse au citron	Yaourt sucré artisanal / Fromage blanc aromatisé	Compote Δ



Repas de Pâques

Produits régionaux

Produits BIO

Δ Au choix parmi 2

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Œuf dur sauce cocktail / Salami + beurre	Taboulé / Salade de pâtes	Betteraves vinaigrette	Coleslaw	Concombre vinaigrette / Salade verte
Sauté de bœuf au cumin	Cordon bleu de volaille	Saucisse knack	Boules d'agneau au romarin	Calamars à l'américaine
Brunoise de carottes	Petits pois aux oignons	Purée de pommes de terre	Frites	Riz
Yaourt sucré artisanal / Petit suisse aromatisé	Gouda / Edam	Chanteneige	Mimolette	Brie / Kiri
Fruit de saison Δ	Eclair au chocolat	Compote	Tarte au chocolat & chocolat de Pâques	Fruit de saison Δ

Cuisiniers du Pays d'Oc
www.api-restauration.com

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 — Pôle Nutrition & Santé

AGRILOCAL 11 — Mettez de l'Aude dans vos recettes !