

Info Développement Durable

Du 22 au 30 Novembre 2014, aura lieu la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets. Mobilisons-nous !
 A cette occasion, API Restauration sensibilise les convives et les équipes de restauration à la lutte contre le gaspillage en rappelant ce crédo
 « Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas ».
 Plus d'informations sur notre site internet www.api-restauration.com.



lundi 10 nov	mardi 11 nov	mercredi 12 nov	jeudi 13 nov	vendredi 14 nov
SALADE DE POMMES DE TERRE		CHOU ROUGE VINAIGRETTE	POTAGE DE BUTTERNUT	CAROTTES RAPEES A LA CIBOULETTE
FILET DE MERLU		NORMANDIN DE VEAU	SAUTÉ DE BŒUF À LA	JAMBON FAÇON CHABLISIENNE
SAUCE ESTRAGON		À L'EMMENTAL	FLAMANDE	ÉPINARDS AU BEURRE
GRATIN DE CHOU FLEUR		CORDIALE DE LÉGUMES	POMMES PUREE	CAMEMBERT
YAOURT NATURE ET SUCRE		VACHE PICON	EDAM	MOUSSE DE FROMAGE BLANC
FRUIT FRAIS BIO		ÉCLAIR À LA VANILLE	FRUIT FRAIS	AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

lundi 01 déc	mardi 02 déc	mercredi 03 déc	jeudi 04 déc	vendredi 05 déc
POTAGE DE LEGUMES	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	MACÉDOÏNE A LA MAYONNAISE	CRÊPE AU FROMAGE	RADIS NOIR RAPE EN VINAIGRETTE
SAUCISSE FUMÉE	ROTI DE DINDE À LA POMME	HACHIS	PAUPIETTE DE VEAU	FILET DE POISSON MEUNIERE
HARICOTS BLANCS	PETITS POIS	PARMENTIER	A L'ANCIENNE	SAUCE TARTARE
À LA TOULOUSAIN	FRIPON	CANTAFRAIS	FARANDOLE DE LÉGUMES	POMMES VAPEUR
FROMAGE BLANC ET SUCRE	BEIGNET AUX	ENTREMETS À LA	TOMME BIO	GOUDA
FRUIT FRAIS	FRAMBOISES	PISTACHE	FRUIT FRAIS	MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 17 nov	mardi 18 nov	mercredi 19 nov	jeudi 20 nov	vendredi 21 nov
BETTERAVES À L'AIL	TABOULÉ À L'ORIENTALE	POMELOS AU SUCRE	CHOU BLANC A LA	ENDIVES VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ DE BŒUF	SAUTÉ DE POULET	PALETTE À LA DIABLE	FRANCOMTOISE	POISSON PANÉ - CITRON
KETCHUP	AUX ÉPICES KEBAB	TORTIS	BLANQUETTE DE VEAU	JARDINIÈRE DE LÉGUMES
POMMES FRITES	HARICOTS BEURRE TOMATÉS	SAINT PAULIN	RIZ BIO CRÉOLE	BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE
TOMME NOIRE	PETIT SUISSE NATURE ET SUCRE	ANANAS AU SIROP	CARRÉ PRÉSIDENT	TARTE AUX POMMES
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT FRAIS		COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	

lundi 08 déc	mardi 09 déc	mercredi 10 déc	jeudi 11 déc	vendredi 12 déc
TERRINE DE POISSON ET	SALADE COLESLAW	TABOULÉ À L'ORIENTALE	SALADE VERTE MIMOSA	BETTERAVES CRUES
SA SAUCE CITRON	RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE	BOULETTES D'AGNEAU FAÇON TAJINE	BŒUF BOURGUIGNON	VINAIGRETTE
SALSIFIS A LA CARBONARA	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	DUO DE CAROTTES ET	COQUILLETES BIO	PEPITES DOREES DE COLIN D'ALASKA
AUX DÉS DE VOLAILLE	VACHE QUI RIT	POIS CHICHES	YAOURT NATURE ET SUCRE	PURÉE DE POTIMARRON
EDAM	NAPPÉ AU CAMEL	CAMEMBERT	GÂTEAU	PETIT LOUIS TARTINE
FRUIT FRAIS		FRUIT FRAIS	D'ANNIVERSAIRE	FRUIT FRAIS

lundi 24 nov	mardi 25 nov	mercredi 26 nov	jeudi 27 nov	vendredi 28 nov
SALADE DE LENTILLES	CONCOMBRES À LA BULGARE	SALADE VERTE	PÂTE DE CAMPAGNE -	CÉLERI RÉMOULADE
PALERON BRAISÉ	FILET DE POULET SAUCE	OMELETTE AU FROMAGE	CORNICHON	SAUTÉ DE PORC AU CURRY
CAROTTES AU JUS	AUX CHAMPIGNONS	RATATOUILLE	BRANDADE PARMENTIÈRE	DUO DE HARICOTS
YAOURT NATURE BIO	POMMES SAUTÉES PERSILLÉES	EMMENTAL	TOMATÉE	MIMOLETTE
FRUIT FRAIS	KIRI	GÂTEAU BASQUE	BRIE	CRÈME DESSERT VANILLE ET
	COMPOTE DE FRUITS		FRUIT FRAIS	SON SPÉCULOOS

lundi 15 déc	mardi 16 déc	mercredi 17 déc	jeudi 18 déc	vendredi 19 déc
POTAGE DE LEGUMES	ROSETTE ET CORNICHON	SALADE ALASKA AU SAUMON FUMÉ	MOUSSON DE CANARD ET SON CHUTNEY	CAROTTES RAPEES
STEAK HACHÉ DE BŒUF	PAVÉ DE POISSON HUILE D'OLIVE	RÔTI DE LAPIN AUX PRUNEAUX	CIVET DE VOLAILLE AUX MARRONS ET PLEUROTES	A L'ORANGE
AUX OIGNONS	ET CITRON VERT	SAUCE ÉPICES DE NOËL	PÉPITES DE LÉGUMES	PORC AU CAMEL
FARFALLES	CHOU FLEUR PERSILLE	POMMES NOISETTE	CANTAL	POMMES VAPEUR
SAMOS	TOMME NOIRE	FROMAGE DE NOËL	OPÉRA DE NOËL	DELICE DE CAMEMBERT
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	GOURMANDISE DE NOËL	AUX FRUITS ROUGES	COMPOTE DE FRUITS BIO

Vacances de Noël du 20 décembre 2014 au 04 janvier 2015

lundi 05 janv	mardi 06 janv	mercredi 07 janv	jeudi 08 janv	vendredi 09 janv
POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE CHOU ROUGE	SALADE DE CERVELAS	SALADE VERTE	RILLETES DE SARDINES
SPAGHETTI	POISSON PANÉ ET SON CITRON	SAUTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES	CHOUCROUTE	SAUTÉ DE BŒUF
À LA BOLOGNAISE	HARICOTS BEURRE	RATATOUILLE	GARNIE	SAUCE FORESTIÈRE
EMMENTAL RÂPÉ	PETIT COTENTIN	MIMOLETTE	YAOURT NATURE ET SUCRE	CAROTTES BIO AU JUS
FRUIT FRAIS	CRÈME DESSERT	ABRICOTS AU SIROP	FRUIT FRAIS	COULOMMIERS
	CAMEL			GALETTE DES ROIS

API Restauration vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !

Nos produits issus des producteurs locaux :

- Butternut, Carottes, Céleri, Chou Blanc, Betteraves et Potimarron de Chez Monsieur Guy MARTIN à Charbuy
- Fruit Frais de Chez Monsieur PROU à Vallan
- Tomme Bio de Mr Varlet à Souilly



Les Légumes des producteurs locaux sont mis en avant par des images