

lundi 03 septembre	QUICHE AU FROMAGE	mardi 04 septembre	MELON DE PAYS	jeudi 06 septembre	SALADE DE TOMATE AU PISTOU	vendredi 07 septembre	BETTERAVES MIMOSA
	SAUTE DE DINDE		GODIVEAUX D'ARDECHE		BŒUF BRAISE MAISON		GRATIN DE PATES
	COURGETTES		PETITS POIS		GRATIN DAUPHINOIS		AUX LEGUMES
	YAOURT		CAMEMBERT		FROMAGE BLANC		CHANTENEIGE
	AREILLADOU BIO		FIAN MAPPE CARAMEL		CHOU VANILLE		FRUIT DE SAISON

lundi 10 septembre	MACEDOINE DE LEGUMES	mardi 11 septembre	PASTÈQUE	jeudi 13 septembre	PATE ARDECCHOIS	vendredi 14 septembre	SALADE DE POIS
	ROTI DE PORC AU JUS		FILET DE POISSON MEUNIÈRE		FILET DE VOLAILLE A L'INDIENNE		CHICHES QUENELLES NATURELLE
	CŒUR DE BLE		RATATOUILLE		EBLY		TOMATE
	PETIT SUISSE SUCRE		FROMAGE AREILLADOU		YAOURT AROMATISE		CAROTTES
	COMPOTE DE POMME		MOUSSE AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		BUCHETTE MELANGE
							FRUIT DE SAISON

lundi 17 septembre	MELON	mardi 18 septembre	PIZZA AU FROMAGE	jeudi 20 septembre	SALADE VERTE AUX CROUTONS	vendredi 21 septembre	DUO TOMATE-CONCOMBRE
	BOULETTE DE BŒUF		CUISSÉ DE POULET		CREPE JAMBON		DOS DE COLIN AU BEURRE BLANC
	SAUCE PROVENCAL		ROTI		HARICOTS VERTS		RIZ
	SEMOULE AVEC SAUCE		BLETTES A LA TOMATE		PERSILLES		PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
	PITTI LOUIS		YAOURT LEONCEL BIO		BRIE		COMPOTE
	LIEGEAIS AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		ROÛLE A LA CONFITURE MAISON		

lundi 24 septembre	ROSETTE ET CORNICHON	mardi 25 septembre	SALADE DE BETTERAVES	jeudi 27 septembre	SALADE DE TOMATE	vendredi 28 septembre	TABOULE LIBANAIS
	SAUTE DE DINDE AU CURRY		CHEESEBURGER		SAUTE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS		OMELETTE
	BRISURES DE CHOU FLEUR EN GRATIN		POMMES NOISETTES		COQUILLETES ET RAPE		PUREE DE POTIRON
	PETIT SUISSE SUCRE		AREILLADOU BIO		RONDELE NATURE		CANTAL
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMME POIRE		ECLAIR AU CHOCOLAT

lundi 01 octobre	SALADE D'HARICOTS VERTS	mardi 02 octobre	CHIFFONADE DE SALADE AU THON ET P'TITS FARCIS DE VOLAILLE	jeudi 04 octobre	CAKE POTIRON FETA MAISON	vendredi 05 octobre	MACHE ET DES D'EMMENTAL MARMITE DU PECHEUR MAISON
	GRATIN DE RAVIOLIS FRAIS		CAROTTES PERSILLEES		SAUCISSE DE PAYS LENTILLES DE PAYS BIO		AVEC PDT
	YAOURT FERMIER LES 3 SOURCES		TARTARE		DELICE DE CHEVRE		CARRE LIGUEIL
	FRUIT DE SAISON		ILE FLOTTANTE		FRUIT DE SAISON		TARTE AUX POMMES

RENCONTRE DU GOUT : Du Végé pour d'api !

lundi 08 octobre	SALADE DE BLE	mardi 09 octobre	CAROTTES RAPEES	jeudi 11 octobre	SALADE COLESRAW	vendredi 12 octobre	HOUMMOUS ET PAIN AUX CEREALES*
	SAUTE DE PORC		FINANCIERE		PARMENTIER		FILET DE POISSON MEUNIÈRE
	HARICOTS BEURRE		VEGETARIENNE ET RIZ		VEGETARIEN		HARICOTS BEURRE
	COMTE		FROMAGE BLANC		ST PAULIN		YAOURT NATURE
	FRUIT DE SAISON		COMPOTE		CREME VANILLE		AREILLADOU
							FRUIT DE SAISON

lundi 15 octobre	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	mardi 16 octobre	JAMBON	jeudi 18 octobre	MESCLUN DE SALADES	vendredi 19 octobre	FEUILLETTE AU FROMAGE
	SPAGHETTI		POULET BASQUAISE		EMINCE DE PORC MAISON		DOS DE COLIN
	A LA BOLOGNAISE		SEMOULE		PETITS POIS		PUREE DE LEGUMES
	EMMENTAL		PETIT SUISSE SUCRE		YAOURT BIO		TOMME GRISE
	YAOURT AROMATISE		FRUIT DE SAISON		LEONCEL		FRUIT DE SAISON
					ULTRA FONDANT A/ CHOCOLAT		

* Chronique Climatire de Septembre

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) et la volaille de ROYAL BERNARD - GRANE (26) TOUS NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION DROME ARDECHE.

Les produits Areilladou proviennent de la LAITERIE CARRIERE A VALS LES BAINS (07), et le yaourt fermier de GAEC DE VILLENEUVE LES 3 SOURCES A ST FELICIEN (07), les produits LEONCEL du Gacc de la Grange à LEONCEL (26) Les pommes de terre fraîches sont de PATIFOLA LEMPS (07). Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26). Les compotes locales et bio viennent de CHARLES ET ALICE A ALLEX (26) ou RHO DACOOP SARRAS (26). De nombreux produits locaux proviennent d'AGRICOULTURE (Eurre 26), AGROBIODROME (Loriol 26) ETD'ARDECHE ET DE SAISON (Privas 07)

Rencontre du Gout 2018, et si on essayait



Pour cette nouvelle Rencontre du Gout d'Octobre, les chefs d'API restauration expriment leurs talents autour de la cuisine végétarienne. Cette thématique permet de découvrir de nouvelles saveurs à partir de céréales, de légumineuses et de produits laitiers qui garantissent d'excellentes sources de protéines. C'est également l'occasion de se régaler d'une cuisine respectueuse de l'environnement.

Vous pouvez retrouver nos chroniques culinaires sur ce thème sur notre site :

www.api-restauration.com

Sous réserve des approvisionnements, notamment pour certains fruits. Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.