

Soyons Complices à table !

MAI - JUIN - JUILLET 2016

api



plus c'est
près
plus c'est
frais!

Cuisinons local pour
préserver la diversité
culinaire de nos régions.



Semaine du Développement Durable

Du 30 Mai au 05 Juin 2016, c'est la semaine du Développement Durable.

Elle est, pour API Restauration, l'occasion de valoriser encore plus ses partenariats avec les producteurs locaux.

Nos chefs mettent à l'honneur des produits du terroir dans les menus ainsi que des recettes régionales savoureuses.

La Fraise

La fraise fait son retour sur nos étals. Source de vitamine C et d'antioxydants, elle amène en plus de la couleur dans nos assiettes.

Goûtez différentes variétés et vous serez surpris des multiples saveurs qui plaisent aux petits et aux grands.

En salade de fruits, en brochette, en smoothie, en confiture, en tarte...C'est le moment d'en profiter ! Il y a forcément une variété de fraise qui pousse près de chez vous.



Pour 4 personnes :

Laver 4 fraises et les équeuter.

Fondre au bain-marie 60g de chocolat noir avec 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse et mélanger.

Piquer les fraises sur des pics à brochettes. Les placer dans des empreintes de moules en silicone individuelles et remplir de chocolat.

Placer au réfrigérateur durant 2 heures. Démouler et régalez-vous !

Fraises Pop au chocolat



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 02 AU 06 MAY 2016	Soupe printanière	Céleri mayonnaise	Salade de tomates au gouda	FERIE	Produit local Entrée à base de viande Nouveau produit
	Aiguillettes de poulet forestière	Filet de porc aux herbes	Nugget's de poisson sauce gribiche		
	Riz aux petits légumes	Coquillettes Emmental râpé	Pommes de terre à la ciboulette Salade		
	Mimolette	Yaourt nature sucré	Fruit de saison		
DU 9 AU 13 MAY 2016	Velouté de courgettes au fromage	Carottes râpées au jus d'orange	Friand au fromage	Terrine de campagne et cornichons	Rencontre du goût Salade salsa Haché de veau Torsades à l'italienne Cheddar râpé Moelleux aux fruits rouges
	Grignotines de porc à l'espagnole	Cordon bleu	Omelette sauce aux champignons	Filet de colin à la Dieppoise	
	Ratatouille Semoule	Purée Dubarry	Riz créole	Bâtonnière de légumes Pommes de terre ciboulette	
	Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	
DU 16 AU 20 MAY 2016		Salade de haricots verts	Salade fraîcheur	Salade de concombres vinaigrette	Crêpe au fromage
	FERIE	Saucisses de Strasbourg sauce tartare	Filet de poulet sauce poivrons	Rôti de bœuf mironton Mat:fricadelle de bœuf	Filet de poisson pané
		Pommes de terre rissolées	Macaronis Emmental râpé	Gratin dauphinois	Duo de courgettes à l'italienne Riz pilaf
		Yaourt brassé aux fruits	Salade de fruits au sirop	Camembert	Fruit de saison
DU 23 AU 27 MAY 2016	Fleurette de chou-fleur sauce cocktail	Méli mélo de crudités	Salade d'endives au maïs	Salade de tomates sauce ciboulette	Betteraves râpées vinaigrette
	Chipolatas aux fines herbes	Fricassée de volaille aux champignons	Sauté de porc à la hongroise	Chili con carne	Marmite de poisson à la Provençale
	Pennes régates Emmental râpé	Petits pois Pommes de terre barbecue	Pommes de terre boulangères	Riz créole	Piperade Céréales gourmandes
	Compote pomme biscuitée	Danette crème chocolat	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Tarte au flan
DU 30 AU 03/06 MAY 2016	Repas froid Salade composée	Carottes râpées vinaigrette	Perles de pâtes Napolitaine	Concombres à la ciboulette	Croustade de volaille maison
	Jambon blanc supérieur	Bouchées de volaille forestières	Hachis Parmentier	Paupiette de veau marengo	Filet de poisson gratiné au fromage
	Salade de haricots verts vinaigrette Salade de pommes de terre mayonnaise	Riz pilaf	Laitue	Macaronis Emmental râpé	Jardinière de légumes et pommes de terre
	Yaourt aromatisé	Maasdam	Laitage	Compote pommes-fraises	Fruit de saison
DU 6 AU 10 JUIN 2016	Betteraves râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Rillettes de thon		Salade de tomates au basilic
	Rôti de porc fumé	Bœuf à la Napolitaine	Crêpinette de porc aux oignons	Paëlla volaille	Nugget's de poisson
	Haricots blancs à la tomate Pommes de terre à la ciboulette	Semoule	Purée de légumes	Emmental	Épinards à la crème Pommes de terre vapeur
	Vache qui rit	Ile flottante	Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison	Gâteau au chocolat
DU 13 AU 17 JUIN 2016	Macédoine de légumes	Melon	Céleri à la mimolette	Salade Vendéenne	Repas Football Salade mimosa Croque monsieur Taboulé Gervais Rigolo SURPRISE
	Bolognaise de bœuf	Rôti de dinde suprême	Cordon bleu sauce italienne	Dos de lieu du boulonnais	
	Coquillettes Emmental râpé	Trio de légumes Pommes de terre forestines	Piperade Semoule	Demi-tomate gratinée Pommes de terre vapeur	
	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Gouda	
DU 20 AU 24 JUIN 2016	Salade bicolore	Salade de tomates mozzarella	Crêpe aux champignons	Salade montana	Concombres bulgare
	Saucisse de Strasbourg sauce ketchup	Aiguillette de poulet soubise	Steak haché de veau aux poivrons	Lasagne de bœuf	Filet de poisson pané
	Frites	Riz sauvage	Petits pois carottes Pommes de terre persillées		Gratin de courgettes et Pommes de terre provençale
	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Mimolette	Fraidou	Gâteau tutti frutti
DU 27 AU 01 JUILLET 2016	Salade milanaise	Laitue vinaigrette	Salade de betteraves vinaigrette	Salade Niçoise	Tarte tomate, thon, mozzarella
	Raviolis de bœuf	Émincé de poulet dijonnaise	Filet de porc à la Normande	Merguez à la tomate	Dos de colin crustacés
	Emmental râpé	Purée au lait	Riz pilaf	Ratatouille Semoule	Bâtonnière de légumes Pommes de terre persillées
	Compote abricots	Edam	Yaourt	Flan chocolat	Fruit de saison
DU 4 AU 5 JUILLET 2016	Carottes râpées au gouda	Repas froid Melon			
	Fricadelle de bœuf à la provençale	Salade de pâtes au thon			
	Petits pois Pommes de terre rissolées				
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé			



Viande Origine Française
Viande bovine et porcine Française
Tous nos produits sont cuisinés Maison

API Restauration vous souhaite de bonnes vacances.