

Soyons Complices à table !

api



Comment faire apprécier le poisson à mes enfants ?

Le poisson est riche en protéines, Oméga 3, vitamines et minéraux. Il est recommandé d'en consommer 2 fois par semaine mais il n'est pas l'aliment favori de nos enfants. Voici quelques conseils pour le préparer à leur goût :

- Miser sur un plat complet : pain de poisson, lasagnes ou hachis,
- Jouer sur les formes : croquettes de poisson, cubes de poisson, filet roulé...
- Accompagner d'une sauce tomate, béchamel...
- Préparer de temps en temps un poisson pané, mais de préférence fait maison.

Chausson de la mer

Pour 4 personnes : Emincer 2 carottes et 1 poireau et faire revenir dans une noix de beurre. Mouiller et laisser mijoter. Découper 400g de filet de saumon en dés et mélanger avec 100g de ricotta. Mélanger avec les légumes. Saler, poivrer. Découper des cercles de 10 cm de pâte feuilletée. Poser de la garniture sur la moitié de la pâte. Plier en forme de chausson et presser le bord avec une fourchette pour bien fermer. Dorer avec un jaune d'œuf. Enfourner 15 à 20 min à 180°C. Compléter avec un produit laitier et un fruit, et le repas sera équilibré !



Pour en finir avec le gaspillage, aidez-nous à réduire les déchets.

Restaurants Durables



merci

Semaine Européenne de la Réduction des Déchets.

API s'engage contre le gaspillage alimentaire. Avec l'implication de tous, nous poursuivons notre objectif engagé avec Global Union for Sustainability de réduire nos déchets de 20% d'ici à 2017. Nous mettons en place différentes actions de sensibilisation pour prendre conscience et adopter les bonnes pratiques au quotidien. Du 19 au 27 novembre 2016, mobilisons-nous à l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets et diminuons le gaspillage alimentaire – à la maison comme à l'école.

Scanner ce QR code
Vous pouvez visualiser
les menus de votre
restaurant scolaire
sur votre smartphone



MENU

Légende des couleurs :



TOUTES nos viandes bovines et porcines sont françaises



Recette cuisinée



Nouveau produit



Produit local

Entrée à base de viande

NOVEMBRE 2016

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Bonne rentrée !

DU 03 AU 04

DU 7 AU 11

DU 14 AU 18

DU 21 AU 25

DU 28 nov AU 02 déc

DU 05 AU 09

DU 12 AU 16

Crème dubarry



Hachis Parmentier

Yaourt aromatisé



Céleri à la mimolette

Tajine de colin
Légumes au jus
Semoule

Gâteau baya
(abricots, ananas)

Repas de nos agriculteurs locaux
Velouté de carottes de Willems



Sauté de porc de Saint Hilaire Cottes aux navets de Nieppe
Pommes de terre

Yaourt nature sucré de Bailleul

Salade coleslaw



Cordon bleu sauce provençale
Coquillettes
Emmental râpé

Fruit de saison

Laitue vinaigrette

Bœuf à la napolitaine
Riz pilaf

Liégeois chocolat

Soupe de tomates-vermicelles

Cœur de merlu à la Grenobloise



Purée de potiron

Camembert

FERIE

Betteraves râpées vinaigrette

Bouchée de volaille au paprika
Macaronis
Emmental râpé

Compote pommes-poires

Salade mimosa

Saucisses de Strasbourg
mayonnaise
Frites

Flan nappé au chocolat

Crêpe au fromage



Rôti de porc à l'ancienne
Lentilles aux carottes
Pommes de terre persillées

Fruit de saison

Velouté de poireaux



Bœuf mode
Duo de carottes et pommes de terre

Mimolette à la coupe



Toast savoyard

Marmite du pêcheur
Riz créole

Fruit de saison

Velouté des hortillons

Jambon blanc supérieur
Torsades à l'italienne
Emmental râpé

Liégeois vanille

Salade Montana



Gratin façon tartiflette

Fruit de saison

Salade Floride (carottes locales)

Steak haché à l'échalote
Petits pois
Pommes de terre persillées

Yaourt aux fruits

Macédoine de légumes

Paupiette de veau marenge
Ratatouille
Céréales gourmandes

Édam à la coupe



Soupe de potiron

Filet de colin meunière
Épinards à la vache qui rit
Pommes de terre ciboulette

Moelleux choco-praliné

Carottes râpées vinaigrette

Fricadelle de bœuf charcutière
Haricots verts
Pommes de terre country



Vache picon

Soupe à l'oignon

Rôti de dinde aux champignons
Papillons
Emmental râpé

Fromage blanc nature sucré

Velouté d'endives au fromage fondu

Sauté de porc à l'estragon
Purée de légumes



Compote de pommes biscuitée

Salade créole

Chipolatas
Pommes de terre forestière et petits pois

Yaourt brassé aux fruits



Quiche lorraine

Dos de lieu à la Dieppoise
Riz pilaf

Fruit de saison

Potage cultivateur

Crêpinette de porc au jus
Choux de Bruxelles à la crème
Pommes de terre rissolées
Crème dessert chocolat

Céleri rémoulade

Gratin de pâtes au poulet (maïs tomates, poivrons; sauce crème, emmental)



FRIANDISE SAINT NICOLAS CLEMENTINE

CASSOULET

Saucisses de Strasbourg, saucisson
Haricots blancs
Pommes de terre vapeur

Cantafras
Fruit de saison

Velouté de courgettes

Haché de veau
Pommes de terre boulangères

Kiri



Salade du terroir (endives, betteraves)

Dos de colin à la Niçoise
Piperade
Semoule

Flan pâtissier

Carottes râpées vinaigrette

Tortillinis à la tomate
Emmental râpé

Fruit de saison

Soupe paysanne

Émincé de poulet aux herbes
Riz aux petits légumes

Coulommiers

Velouté de céleri

Merguez douce à la provençale
Haricots verts
Pommes de terre noisettes

Laitage

Salade farandole

Filet de poisson pané sauce tartare
Purée au lait



Yaourt nature sucré

Repas de NOEL
Médaillon de canard et son toast

Rôti de veau Orloff
Carottes à la parisienne
Pommes de terre rôsti



Pâtisserie de NOEL

