

# Menu du Lycée Français Jean Monnet

## Semaine du 05 novembre au 09 novembre 2018



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	<b>Velouté de potiron</b> 4	Potage du jour 4
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Carottes râpées à l'Edam</b> 3	<b>Feuille de chêne</b> /	<b>Betteraves à l'ail</b> /	Crevettes sauce cocktail 2,6,11	<b>Concombre au yaourt</b> 3
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Céleri à la moutarde 4,6	Blanc de poulet fumé 1,2,3,4,6,7	Radis au sel /	Macédoine de légumes 2,6	Guacamole /
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Lentilles vinaigrette 6	Chou-fleur ravigote /	Frisée aux lardons de dinde 1,2,3,4,6,7	Chou chinois /	<b>Salami</b> 4,8
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Fish stiks sauce tartare</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	<b>Cuisse de poulet rôtie</b> /	<b>Filet de dorade sauce ciboulette</b> 3,5	<b>Sauté de bœuf aux oignons</b> 1	<b>Dos de colin au beurre blanc</b> 3,5
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Wok de bœuf 1,7	Omelette au fromage 2,3	Gratin d'agneau 1	Merlu "vapeur" 5	Mignonette de porc poêlée 3
 <b>Plat végétarien</b> <i>Allergènes</i>	Quiche aux poireaux 1,2,3,(4,5,6,10,11)	Assiette végane 4	Quinoa aux courgettes et amandes 8	Pois chiches 3	Fallafel sauce coriandre 1,2
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Salade composée</b> /	<b>Epinards à la crème</b> 3	<b>Panais rôtis</b> 3	<b>Poêlée de champignons de Paris</b> 3	<b>Stoemp au potiron</b> 3
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Purée</b> 3	<b>Blé "façon pilaf"</b> 1,4	<b>Epeautre</b> 1	<b>Macaroni</b> 1,2	
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Crème vanille 3	Fromage blanc au miel 3	Ile flottante 3	Riz au lait 3	<b>Emmental bio</b> 3
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Petits filous 3
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Gouda 3	Maredsous 3	Brie 3	Port salut 3	Chimay 3
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Raisin noir</b> /	<b>Crumble aux pommes</b> 1,3,8	<b>Gaufre de Bruxelles</b> 1,2,3	<b>Banane rôtie</b> /	Salade de fruits frais /
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /

\*Plats conseillés & maternelles

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com  
Allergènes:1. Gluten, 2. Œuf, 3. Lait, 4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfites

Menus sous réserve d'approvisionnement

# Menu du Lycée Français Jean Monnet

## Semaine du 12 novembre au 16 novembre 2018



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour 4	<b>Potage poireaux BIO</b> 3,4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Laitue au Brie</b> 3	<b>Chou Pak choï</b> 14	<b>Poireaux vinaigrette</b> 6	<b>Dips de légumes sce aïoli</b> 2,4,6	<b>Piémontaise au Gouda</b> 2,3
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Fenouil à l'huile d'olive /	Quiche lorraine 1,2,3,(4,6,10,11)	Lollo rossa /	Cœurs de palmiers vinaigrette 6	Chou rouge au balsamique /
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Jambon blanc 3	Haricots rouges au maïs /	Salade pitta de poulet 1,2,3,4,6,7	Laitue /	Cobourg 3
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Curry de dinde</b> 1,3	<b>Steak haché de bœuf</b> 4,6,7	<b>Filet de carrelet "meunière"</b> 3,5	<b>Waterzoï de poisson</b> 1,3,5	<b>Lard épicé BIO</b> /
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Chipolatas 2	Roulés de limande au basilic 1,3,5	Veau Marengo 1	Bœuf sauté 1	Filet de hoki crème de persil 1,3,5
<b>Plat végétarien</b> <i>Allergènes</i>	<b>Croustifromage</b> 12,,3	<b>Quenelles de blé béchamel</b> 1,3	<b>Tofu grillé</b> 1,2,4,7	<b>Chili sin carne</b> /	<b>Tortilla</b> 2
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Haricots beurre</b> 3	<b>Brocolis à l'ail</b> 3	<b>Courgettes grillées</b> /	<b>Julienne de légumes</b> 3	<b>Rata de navets</b> 3
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Penne</b> 1,2	<b>Pommes de terre boulangères</b> 4	<b>Spaghetti</b> 1,2	<b>Boulgour</b> 1	
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Flan caramel 3	Faiselle à la cassonade 3	Liégeois café 3	<b>Yaourt sucré bio</b> 3	Petits suisses 3
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Boursin 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Vache qui rit 3	Camembert 3	Bleu d'Auvergne 3	Saint Paulin 3	Tomme grise 3
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Poire</b> /	<b>Compote de pommes</b> /	<b>Crêpe sucrée</b> 1,2,3	<b>Découpe d'ananas</b> /	<b>Tarte aux poires</b> 1,2,3
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	<b>Fruit</b> /	<b>Fruits variés</b> /	<b>Fruits variés</b> /	<b>Fruits variés</b> /	<b>Fruits variés</b> /

\*Plats conseillés & maternelles

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com  
Allergènes:1. Gluten, 2. Œuf, 3. Lait, 4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfités

Menus sous réserve d'approvisionnement

# Menu du Lycée Français Jean Monnet

## Semaine du 19 novembre au 23 novembre 2018



3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour 4	<b>Potage carottes</b> 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Mâche au chèvre</b> 3	Céleri rémoulade 2,4,6	<b>Germes de soja</b> 7	<b>Concombre et fêta</b> 3	<b>Poulet hawaï</b> 2,3,4,6
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Emincé de chicons /	Pâté à l'ancienne 1,2,3,7,9,11	Scarole /	Cœurs d'artichauts ravigote /	Laitue iceberg /
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Œufs durs mayonnaise 2,6	Champignons à la grecque <i>Traces de 1,2,3,4,5,6,7,9,10,11,13</i>	Roquette aux lardons de dinde 1,2,3,4,6,47	Poivrons en salade /	Jambon blanc 3
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Burger de dinde aux oignons</b> 1	<b>Emincé de porc à l'ananas</b> 	<b>Filet de poulet grillé</b> /	<b>Merlu poché</b> 5	<b>Carbonnade de bœuf</b> 1
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Filet de julienne 5	Dos de colin à l'homardine 1,3,5,11	Steak de bœuf sce béarnaise 1,2,3,4,6,7	Saucisse de campagne 2	Lieu jaune au curcuma 1,5
<b>Plat végétarien</b> <i>Allergènes</i>	Feuilleté au fromage 1,3,(2,4,5,6,10,11)	Tomate farcie au quorn 1,2,3,7	Gratin de penne au brocolis et chèvre 2,3	Burger de légumes 1,2,3,7	Haricots blancs aux oignons /
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Salade composée</b> /	<b>Fondue de poireaux</b> 3	<b>Chou rouge aux pommes</b> /	<b>Lentilles BIO au potiron</b> 3	<b>Carottes au jus</b> /
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Frites</b> /	<b>Riz</b> /	<b>Pommes paillasson</b> /	<b>Pommes de terre persillées</b> /	<b>Pommes de terre persillées</b> /
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Crème chocolat 3	Semoule au lait 3	Yaourt à boire 3	Panna cotta à la vanille 3	<b>Maquée Manhay bio</b> 3
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	<b>Babybel</b> 3
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Chèvre 3	Cheddar 3	Port Salut 3	Gouda 3	<b>Maredsous crème</b> 3
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Banane</b> /	<b>Cake "maison"</b> 1,2,3	<b>Eclair au chocolat</b> 1,2,3	<b>Découpe de poires au coulis de fruits rouges</b> /	<b>Pruneaux</b> /
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /

\*Plats conseillés & maternelles

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com  
Allergènes:1. Gluten, 2. Œuf, 3. Lait,4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfites

Menus sous réserve d'approvisionnement

# Menu du Lycée Français Jean Monnet

## Semaine du 26 novembre au 30 novembre 2018



4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage du jour	<b>Potage courge butternut BIO</b>	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
<i>Allergènes</i>	4	4	4	4	4
<b>Entrée 1*</b>	<b>Chou blanc au fromage frais</b>	Salade d'avocats	<b>Asperges blanches</b>	<b>Salade de poivrons à la mozzarella</b>	<b>Bacon</b>
<i>Allergènes</i>	3	/	/	3	/
<b>Entrée 2</b>	Radis vinaigrette	Taboulé à l'orientale	Laitue romaine	Brocolis à l'échalote	Concombre au vinaigre de cidre
<i>Allergènes</i>	6	1,4	/	6	14
<b>Entrée 3</b>	Rosette	Salade de haricots verts	Frisée au jambon sec	Croquette au fromage	Scarole
<i>Allergènes</i>	3,14	6	3	1,2,3	/
<b>Plat 1*</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Parmentier d'agneau</b>	<b>Côte de porc charcutière</b>	<b>Filet de limande au citron</b>	<b>Escalope de dinde crémée</b>
<i>Allergènes</i>	1,3,7	1,3	/	1,3,5	1,3
<b>Plat 2</b>	Colin à la moutarde	Lieu noir sauce à la clémentine	Cuisse de lapin aux pruneaux	Paupiette de porc au jus	Pavé de hoki
<i>Allergènes</i>	1,3,6	1,2,3,4,5,10,11	1	/	5
<b>Plat végétarien</b>	<b>Gnocchi à la crème de camembert</b>	<b>Parmentier végétarien aux navets</b>	<b>Chiliburger</b>	<b>Œufs brouillés à la féta</b>	<b>Tofu à la crème de champignons</b>
<i>Allergènes</i>	1,2,3	3	1,2	2,3	3,7
<b>Légume*</b>	<b>Petits pois étuvés</b>	<b>Duo de navets carottes</b>	<b>Céleri à l'ail</b>	<b>Brunoise de légumes</b>	<b>Chou-fleur aux herbes</b>
<i>Allergènes</i>	3	3	3,4	3	3
<b>Féculent*</b>	<b>Blé épicié</b>	<b>Purée "maison"</b>	<b>Riz complet</b>	<b>Farfalle</b>	<b>Pommes de terre sautées</b>
<i>Allergènes</i>	1	3	/	1,2	/
<b>Laitage 1*</b>	Crème aux œufs	Faisselle à la ciboulette	Crème caramel "maison"	Fromage blanc	<b>Yaourt vanille bio</b>
<i>Allergènes</i>	3	3	3	3	3
<b>Laitage 2</b>	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
<i>Allergènes</i>	3	3	3	3	3
<b>Laitage 3</b>	Brie de Meaux	St Nectaire	Emmental	Cantadou	Watou
<i>Allergènes</i>	3	3	3	3	3
<b>Dessert 1*</b>	<b>Clémentines</b>	<b>Salade de fruits frais</b>	<b>Tarte au citron meringuée</b>	<b>Génoise et crème anglaise</b>	Litchees au sirop
<i>Allergènes</i>	/	/	1,2,3	1,2,3	/
<b>Dessert 2</b>	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés
<i>Allergènes</i>	/	/	/	/	/

\*Plats conseillés & maternelles

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com  
 Allergènes:1. Gluten, 2. Œuf, 3. Lait,4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfites

Menus sous réserve d'approvisionnement

# Menu du Lycée Français Jean Monnet

## Semaine du 03 décembre au 07 décembre 2018

*St Nicolas*



5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	<b>Velouté de potimarron au cumin</b> 3,4	Potage du jour 4
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Emincé de chicons à la mimolette</b> 3	<b>Carottes râpées</b> /	<b>Cœurs de céleri</b> 4	Salade de pâtes à la mozzarella 1,2,3	<b>Radis aux lardons de volaille</b> 1,2,3,4,6,7
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Feuille de chêne /	Rillettes de la mer 2,3,5,6	Champignons frais en salade /	Filet de Saxe 3	Lollo verde /
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Tête pressée /	Macédoine de légumes mayonnaise 2,6	Crevettes au soja 7,11	Salade de blé /	Saucisson de dinde /
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Omelette</b> 2,3	<b>Lasagne épinards et mozzarella</b> 1,2,3	<b>Pavé de lieu au beurre noisette</b> 3,5	<b>Pilons de poulet marinés</b> /	<b>Nuggets de poisson</b> 1,3,5
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Filet de julienne 5	Filet de plie sauce curry 1,5	Emincé de bœuf stroganoff 1	Jambon braisé 3	Rôti de bœuf /
 <b>Plat végétarien</b> <i>Allergènes</i>	<b>Boulettes végétariennes</b> 1,2,(3,4,5,6,7,8,9,11)	<b>Steak haché végété</b> 1,2,3,7	<b>Pané au fromage</b> 1,3	<b>Poêlée de fèves</b> 3	<b>Loempia aux légumes</b> 1,2,3,4
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Blettes à l'ail</b> 1,3	<b>Poêlée de poivrons</b> /	<b>Chicon braisé</b> 3	<b>Haricots verts à l'ail</b> 3	<b>Brocolis</b> 3
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Coquillettes</b> 1,2	<b>Semoule</b> 1	<b>Pommes de terre grenailles</b> /	<b>Gratin dauphinois</b> 2,3	<b>Riz crémé</b> 3
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Tomme blanche 3	Crème dessert ananas 3	Yaourt au lait de soja 7	Flan caramel 3	<b>Brie Bio</b> 3
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Brigand 3	Mimolette 3	Bûchette de chèvre 3	Pyrénées vache 3	Babybel 3
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Pomme</b> /	<b>Découpe de mangue et ananas</b> 1,2,3	<b>Gosette aux pommes</b> 1,2,3	<b>Spéculoos</b> 1,3,7	<b>Compote de poires</b> /
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Assortiment de pommes /	Fruits variés /	Fruits variés /	<b>Clémentines</b> /	Fruits variés /

\*Plats conseillés & maternelles

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com  
Allergènes:1. Gluten, 2. Œuf, 3. Lait,4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfites

Menus sous réserve d'approvisionnement

## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 10 décembre au 14 décembre 2018

6	Lundi	Mardi	Mercredi	<i>Dessert solidaire</i>	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour 4	<b>Potage du jour</b>  3,4	Potage du jour 4		Potage du jour 4	Potage du jour 4
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Salade grecque</b> 3	1/2 pamplemousse /	<b>Asperges mimosa</b> 2,6		<b>Feuille de chêne au parmesan</b> 3	<b>Friand au fromage</b> 1,2,3
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Coleslaw aux raisins secs 1,4	Pois chiches à l'échalote /	Salade frisée /		Macédoine de légumes 2,6	Granny smith aux noix 8
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Salami  3,7	Betteraves en lamelles /	Salade landaise 1,2,3,4,6,7		Filet de poulet fumé 1,2,3,4,6,7	Laitue romaine /
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Filet de poulet rôti</b> /	<b>Emincé de bœuf au curry</b> 1,3	<b>Saumon sauce hollandaise</b> 1,3,4,5		<b>Bolognaise de veau</b>  1	<b>Fish stiks</b> 1,5,(2,3,4,6,7,8,9,10,11)
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Pain de viande (P/B)  1,2,4	Hoki à la crème d'agrumes 1,3,5,11,(2,4,10)	 Rôti de porc "Orloff" 3		Gratin de la mer 1,3,5,11,(2,4,10)	Bœuf braisé 1
 <b>Plat végétarien</b> <i>Allergènes</i>	Boulettes de légumes végétarienne 1,2,4	Cubes végé 1,2,7,(3,4,5,6,8,9,11)	Risotto fromager aux panais 3		Tortilla aux oignons 2	Burger thaï 1,2,7,(3,4,5,6,8,9,11,12)
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Salade composée</b> /	<b>Poêlée de panais</b> 3	<b>Chou vert confit</b> 3		<b>Petits légumes au beurre</b> 3	<b>Poireaux à la crème</b> 3
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Frites</b> /	<b>Ebly</b> 4	<b>Boulgour</b>  1		<b>Macaroni</b> 1,2	<b>Purée</b> 3
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Maquée sucrée 3	Flan vanille 3	Riz au lait 3		Gouda aux orties 3	<b>Petit nova fruité bio</b>  3
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3		Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Emmental 3	Brie 3	Boursin ail F.H. 3		Broodkaas 3	Le carré Président 3
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Orange</b>  /	<b>Poire pochée sauce chocolat</b> 2,3,7,8	Mille-feuille 1,2,3		<b>Brownie "maison"</b>   1,2,3,7	Salade d'agrumes /
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /		Fruits variés /	Fruits variés /

**\*Plats conseillés & maternelles**

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com  
Allergènes:1. Gluten, 2. Œuf, 3. Lait,4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfités

# Menu du Lycée Français Jean Monnet

## Semaine du 17 décembre au 21 décembre 2018

Noël



7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i> 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	<i>Velouté de potiron et croûtons</i> 1,2,3,4,6,7,8	
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i> 3	Salade d'avocats au fromage frais	Dips de légumes sauce cocktail 2,6	Betteraves vinaigrette 6	Guacamole au saumon fumé 5	
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i> /	Laitue	Terrine aux 3 poissons 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14	Chou chinois sauce soja 7	Salade au boudin blanc 1,3,6,(2,4,7,13)	
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i> 3	Saucisson de Paris	Cœurs de palmiers /	Salade d'épinards au jambon 3	Pâté en croûte et condiments 1,3	
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i> 1	Poêlée de bœuf émincé	Escalope de porc   3	Filet de plie 5	Fricassée de dinde aux champignons des bois 1,3	
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i> /	Gyros de poulet	Colin "meunière" 1,3,5	Navarin d'agneau 1	Filet de dorade aux crevettes 1,5,11,(2,3,4,10)	
<b>Plat végé</b> <i>Allergènes</i> 1	Tranche de millet	Gratin de pâtes aux légumes 3,4	Assiette végétane 4	Cake salé chèvre et tomate 1,2,3	
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i> /	Etuée de poivrons	Carottes au jus 3	Chicons braisés 3	Poêlée de légumes oubliés (carottes jaunes, panais, topinambour..) 3	
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i> /	Pommes de terre grenaille rôties	Penne 1	Riz 3	Pommes duchesse 3	
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i> 3	Crème dessert banane	Yaourt au citron 3	Actimel 3	Faïsselle BIO aux airelles 3	
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i> 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i> 3	Merlin	Edam 3	Bleu danois 3	Comté 3	
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i> /	Clémentines	Salade de fruits	Flan pâtissier 1,2,3	Bûche de Noël au chocolat 1,2,3,7	
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i> /	Fruits variés	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	

\*Plats conseillés & maternelles

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com  
Allergènes:1. Gluten, 2. Œuf, 3. Lait,4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfites