

MENUS DU 05 JANVIER
AU 20 FÉVRIER 2015

api

BUGNICOURT

API Restauration vous souhaite une bonne année 2015.

Lundi 05 Janv.	Mardi 06 Janv.	Mercredi 07 Janv.	Jeudi 08 Janv.	Vendredi 09 Janv.
Velouté de poireaux Nuggets de volaille Gratin de chou-fleur pommes de terre Gouda	Betteraves râpées vinaigrette Rôti de porc chasseur Torsades Fromage râpé Yaourt aromatisé	Taboulé maison Omelette Salsifis gratinés Pommes de terre noisettes Mousse au chocolat	Velouté de courgettes au fromage fondu Bœuf mode Carottes et pommes de terre Fruit de saison BIO Galette des rois	Céleri à la mimolette Dos de colin crustacés Riz aux petits légumes Fruit de saison BIO
Lundi 12 Janv.	Mardi 13 Janv.	Mercredi 14 Janv.	Jeudi 15 Janv.	Vendredi 16 Janv.
Carottes râpées vinaigrette Chipolatas Chou rouge Pommes de terre vapeur Liégeois chocolat	Velouté Dubarry Rôti de bœuf Bercy Haricots verts Pommes de terre rissolées Emmental	Soupe aux champignons Macaronis à la provençale Fromage râpé Compote de pommes	MENU BIO Hachis Parmentier Emmental Fromage blanc et sucre	Toast savoyard maison Pavé de lieu aux épices Ratatouille Semoule Fruit de saison
Lundi 19 Janv.	Mardi 20 Janv.	Mercredi 21 Janv.	Jeudi 22 Janv.	Vendredi 23 Janv.
Potage maraîcher Mijoté de porc aux pruneaux Jardinière de légumes Fromage fondu	Salade coleslaw Chili con carne Riz pilaf Yaourt brassé aux fruits	Friand au fromage Émincé de dinde forestier Haricots beurre aux oignons Pommes de terre ciboulette Fruit de saison	Salade Montana Carbonara de volaille Coquillettes Fromage râpé Purée de fruits BIO	Soupe de tomates Dos de colin poêlé Choux de Bruxelles à la crème Pommes de terre country Flan pâtissier maison

RECETTE pour 4 personnes : « Poisson pané maison en 4 étapes ».

Avant de commencer, lave-toi les mains.

- Prends 4 filets de poisson blanc (lieu, cabillaud...) et roule-les dans la farine.
- Bats 2 oeufs « en omelette » dans une assiette creuse et plonge les filets de poisson farinés dedans.
- Roule de nouveau les filets de poisson dans une assiette de chapelure.
Demande à un adulte de mettre à chauffer une poêle avec un filet d'huile et de cuire les filets panés 5 minutes de chaque côté.

Bon appétit !



« A votre souris ! »
Pensez à notre enquête en ligne...

Lundi 26 Janv.	Mardi 27 Janv.	Mercredi 28 Janv.	Jeudi 29 Janv.	Vendredi 30 Janv.
Betteraves aux pommes Haché de veau au paprika Cœur de blé Yaourt nature sucré	Soupe auvergnate Rôti de dinde soubise Petits pois forestiers Camembert	Salade composée (maïs/tomates) Crêpinette de porc Frites Ketchup Crème dessert vanille	MENU BIO Céleri local Sauté de porc Riz Saint-Paulin	Tarte au fromage maison Saucisses de Strasbourg aux herbes Purée de potiron Fruit de saison
Lundi 02 Fév.	Mardi 03 Fév.	Mercredi 04 Fév.	Jeudi 05 Fév.	Vendredi 06 Fév.
Soupe à l'indienne Bouchée de volaille marengo Torsades Fromage râpé Crêpe de la chandeleur	Salade mimosa Escalope de porc barbecue Haricots verts Pommes de terre noisettes Crème dessert vanille	Salade milanaise Sauté de bœuf bourguignon Purée de lait Emmental	Velouté d'endives Picadillo mexicain Riz Vache qui rit	Carottes à l'orange Filet de poisson meunière Épinards à la crème Pommes de terre persillées Gâteau aux noisettes maison
Lundi 09 Fév.	Mardi 10 Fév.	Mercredi 11 Fév.	Jeudi 12 Fév.	Vendredi 13 Fév.
Macédoine de légumes Aiguillettes de poulet à l'ancienne Purée de légumes Flan chocolat	Velouté de légumes verts Filet de poisson pané sauce provençale Piperade Semoule Petit cotentin	Soupe ardennaise Jambon blanc supérieur Crumble Pommes de terre country Yaourt brassé aux fruits	MENU BIO Carottes râpées Sauté de poulet Lentilles Pommes de terre vapeur Edam	Flamiche aux poireaux maison Paupiette de veau forestière Pennes régates Fromage râpé Fruit de saison
Lundi 16 Fév.	Mardi 17 Fév.	Mercredi 18 Fév.	Jeudi 19 Fév.	Vendredi 20 Fév.
Rencontre du Goût Soupe de légumes Émincé de poulet au miel Petits pois Pommes de terre rissolées Edam	Salade composée Gratin de pommes de terre lorrain à l'ancienne Yaourt nature sucré	Crêpe aux champignons Rôti de porc à la tomate Semoule Carottes à l'étuvée Laitage	Soupe de potiron aux marrons Macaronis à la bolognaise Fromage râpé Cocktail de fruits au sirop	Méli mélo de crudités à la mimolette Marmite de colin grenobloise Bâtonnière de légumes Riz pilaf Doonut's aux noisettes

NOUVEAUX PRODUITS



PRODUIT DU TERROIR



Produits issus de l'Agriculture Biologique