

# Saint-Quentin Menu B

Produit locaux Recette du chef

Nouvelle recette Nouveau produit



« Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. »

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivées pouvant entraîner des allergies ou intolérances

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

DU 1<sup>er</sup> AU 2

API Restauration vous souhaite  
une bonne rentrée.

## MENU DE RETREE

Pastèque  
**Lasagne bolognaise**  
Petit suisse sucré  
Flan pâtissier  
Jus de fruits

Crêpe champignons  
Hoki pané / citron  
PDT flamande  
Carré de Ligueil  
Prune

DU 5 AU 9

Macédoine de légumes  
Boules bœuf sauce tomate  
**Blé aux champignons**  
Rondelé nature  
Pomme

Carottes râpées aux raisins  
Saucisse de Francfort  
Chou choucroute / PDT  
Mimolette  
Fromage blanc sucré

Melon  
**Rôti de dinde au cheddar**  
**Purée de courgettes**  
Coulommiers  
Cake à l'orange

Saucisson à l'ail  
**Hoki sauce américaine**  
Riz sauvage  
Yaourt sucré  
Raisin

DU 12 AU 16

Betterave rouge vinaigrette  
Emincé de volaille aux petits légumes  
Petit pois au maïs  
Six de Savoie  
Mousse chocolat

Tomate à l'échalote  
Fricadelle de bœuf sauce marengo  
Frites au four  
Chèvre  
Prune

Salade verte  
**Tartiflette**  
Petit suisse sucré  
Gaufrette poker

Quiche  
Colin meunière  
**Pâtes béchamel aux petits légumes**  
Emmental  
Ananas

DU 19 AU 23

Lentilles à l'échalote  
Paupiette de veau sauce champignons  
Légumes du pot  
Kiri  
Poire

Salade roméo  
Rôti de porc sauce charcutière  
Purée  
Camembert  
Yaourt velouté fruit

Tarte provençale  
Gordon bleu  
Carottes à la paysanne  
Gouda à la coupe  
Banane

Pâté en croûte  
Cassolette de poisson  
Semoule aux petits légumes  
Boursin ail et fines herbes  
Cocktail de fruits

DU 26 AU 30

Chou blanc bulgare  
Boules d'agneau sauce tomate  
Flageolets cuisinés  
Emmental  
Crème dessert vanille

Friand fromage  
Cuisse de poulet  
Ratatouille/ Pommes rissolées  
Montcadi croûte noire  
Orange

Salade croquante de courgettes  
**Carbonade de bœuf**  
Pâtes  
Petit suisse sucré  
Cake à la noix de coco

Taboulé  
Pavé de poisson gratiné  
au fromage  
Gratin courgette / carottes  
Vache picon  
Raisin

DU 3 AU 7

Macédoine de légumes  
Blanquette de dinde  
Gratin lyonnais  
Carré frais  
Kiwi

Salade fraîcheur  
Normandin de veau sauce forestière  
Haricot beurre / Haricot vert  
Yaourt sucré  
Galette bretonne

Salade verte  
**Hachis parmentier**  
Emmental  
Liégeois vanille

Terrine de campagne  
Colin sauce agrumes  
Riz créole  
Carré de Ligueil  
Banane

DU 10 AU 14

Chou rouge vinaigrette  
Saucisse de volaille aux herbes  
Petit pois / carottes  
Petit Louis  
Crème dessert chocolat

Potage potiron  
Tomate farcie sauce tomate  
Semoule  
Gouda  
Raisin

Carotte râpée à l'orange  
Rôti de bœuf  
Frites / Ketchup  
Edam à la coupe  
Salade de fruits frais

Concombre à la ciboulette  
Omelette sauce mornay  
Coquillettes  
Fraidou  
Petit suisse aromatisé

DU 17 AU 19

Céleri rémoulade  
Filet de poulet sauce basquaise  
Blé  
Vache qui rit  
Pomme

Salade verte  
Brandale de poisson  
Camembert  
Flan nappé caramel

API Restauration vous souhaite  
de bonnes vacances.

SEPTEMBRE 2016

OCTOBRE 2016