Légende — Poisson frais "le Poisson livreur" — Produit Local

Menus Restaurant

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Scolaire d'Auzat - La Combelle

DÉJEUNER

lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023
COURGETTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHE TOMATES
PAËLLA VÉGÉTARIENNE	PILON DE POULET RÔTI MARINÉ RATATOUILLE AUX LÉGUMES BIO
FOURME D'AMBERT AOP	CAMEMBERT BIO
COUPE DE BANANE BIO AU CHOCOLAT	MOUSSE AU CHOCOLAT DE LA CHEFFE
jeudi 21 septembre 2023	**vendredi 22 septembre 2023**
TERRINE FORESTIERE	BÂTONNET DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE PÂTES BIO	CRÈME DE SAUMON MSC COQUILLETTES BIO
MIMOLETTE	YAOURT AUX FRUITS
BROWNIE DE LA CHEFFE	FRUIT DE SAISON BIO

SEMAINE DÉVELOPPEMENT DURABLE AVEC PESÉE DES DÉCHETS

lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023
CÉLERI RÉMOULADE ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME CAROTTES BIO	SALADE VERTE AU MAÏS TORTELLINIS RICOTTA ET ÉPINARDS
CANTAL AOP	FROMAGE BLANC BIO
DESSERT DE LA CHEFFE	COMPOTE DE FRUITS BIO
jeudi 28 septembre 2023	**vendredi 29 septembre 2023**
BETTERAVES	PIZZA AU FROMAGE DU CHEF
POULET TIKA MASSALA	**FILET DE POISSON FRAIS MSC AU BEURRE BLANC**
PETITS CAROTTES	HARICOTS BEURRE BIO PERSILLÉS
YAOURT FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ SALADE DE FRUITS FRAIS BIO

lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023
COURGETTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS VINAIGRETTE	COLESLAW DE LA CHEFFE
PAËLLA VÉGÉTARIENNE	ÉMINCÉ DE DINDE HARICOTS VERTS BIO
FOURME D'AMBERT AOP	YAOURT AROMATISÉ
COUPE DE BANANE BIO AU CHOCOLAT	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF

MENU SPÉCIAL AUTOMNE

jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
MELON	SALADE DE RIZ (Maïs, et ciboulette)
BOEUF AU PAPRIKA	FRICASSÉE DE LA MER MSC GRATINÉE
CAROTTES BIO MIMOLETTE	TOMATE PROVENÇALE BIO CHÈVRE
TARTE AUX ABRICOTS DE LA CHEFFE	LIÉGEOIS CHOCOLAT

Retrouvez la recette du mois sur votre ***Soyons Complice***

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place — avec une majorité de produits frais

Légende	Poisson frais "le Poisson livreur"
	Produit Local

Menus Restaurant

Scolaire d'Auzat - La Combelle

DÉJEUNER

	lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023
	CAROTTE RÂPÉES POULET D'AUVERGNE RATATOUILLES AUX LÉGUMES BIO CAMEMBERT BIO COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE GALETTE DE COURGETTES BROCOLIS BIO SAINT NECTAIRE AOP TARTE AUX FRUITS BIO "du chef"
MENU SPÉCIAL COUPE DU MONDE RUGBY	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
	TOMATES HAMBURGER FRITES CAMEMBERT BIO COOKIE DE LA CHEFFE	TOAST AU CHÈVRE ET SALADE VERTE **FILET DE POISSON FRAIS MEUNIÈRE** RIZ CRÉOLE YAOURT SUCRÉ FRUIT DE SAISON BIO
	lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023
	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS OEUF BÉCHAMEL HARICOTS VERTS BIO CANTAL AOP FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RÂPÉES BIO SAUCISSE ALIGOT FROMAGE BLANC BIO ANANAS RÔTI
	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
	CÉLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE POULET TIKA MASSALA PETITS POIS BIO ET CAROTTES YAOURT SUCRÉ FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE AUX CROÛTONS MOULES FRITES FOURME D'AMBERT AOP PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES

Retrouvez la recette du mois sur votre ***Soyons Complice***

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place avec une majorité de produits frais

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - DIRECTION AUVERGNE : ZA La Fontanille – Rue Julien Champclos – 63370 LEMPDES