



# Soyons Complices à table!

ÉDITO

## La semaine Européenne du développement durable

Du 30 mai au 5 juin prochain, API Restauration met à l'honneur les produits locaux dans les menus. Saviez-vous qu'il n'y a pas de centrale d'achat chez nous ?

Dans chacune de nos régions, un référent et un acheteur sont en charge de :

- négocier les fruits et légumes locaux chaque semaine,
- dénicher de nouveaux producteurs de proximité,
- garantir la meilleure qualité des achats régionaux.

Les Chefs de cuisine élaborent les menus, accompagnés par une diététicienne, et cuisinent les produits du terroir et de saison.

Depuis 2009, API Restauration est un acteur engagé de la Semaine du Développement Durable et profite de ce temps fort de l'année pour valoriser les partenariats durables avec les producteurs de la région.

Laure LAGIER  
Responsable Développement Durable

Plus d'informations sur:  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)



Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Mercredi 21 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
Perles de pâtes napolitaine/ Salade du pacifique	Salade verte vinaigrette	Melon	Salade de tomates vinaigrette/ Salade pekinoise	Pizza napolitaine/ Quiche au fromage
Rôti de dinde à l'italienne Duo de courgettes Pommes de terre rissolées	Chipolatas Gratin dauphinois	Lasagnes bolognaise Salade verte vinaigrette	Tortellinis de bœuf Emmental râpé	Filet de colin gratiné Poêlée de légumes et pommes de terre
Bûchette de chèvre/ Boursin Biscuit	Compote fruit de la passion/ Fruits au sirop	Fromage blanc	Liégeois chocolat/ Riz au lait	Choix de fruits de saison
Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Mercredi 28 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
KERMESSE Savaue à l'emmental	Concombres vinaigrette/Salade de haricots beurre	Céleri mayonnaise	Carottes râpées/ Salade d'endives	Salade milanaise/ Œufs durs mayonnaise
Saucisse hot dog Ketchup Pommes de terre country	Stick de poulet Ratatouille Semoule	Rôti de porc orloff Bâtonnière de légumes Pommes de terre persillées	Bœuf braisé charcutier Haricots verts Pommes de terre vapeur	Brandade de poisson
Gaufre poudrée	Liégeois vanille/ Mousse au chocolat	Fruit de saison	Yaourt aromatisé/ Danette liégeoise	Samos/Gouda Biscuit
Lundi 3 juillet	Mardi 4 juillet	Mercredi 5 juillet	Jeudi 6 juillet	Vendredi 7 juillet
Salade coleslaw/ Salade composée	Salade printanière/ Taboulé	Macédoine de légumes	Salade de tomates à la Grecque/ Demi pomelos et sucre	Repas Cow boy
Raviolis de bœuf Emmental râpé	Filet de poisson poêlé sauce gribiche Petits pois carottes Pommes de terre noisettes	Haché de veau au paprika Coquillettes à l'italienne	Colombo de poulet Riz pilaf	Sticks de poulet Sauce barbecue Salade montana Pommes de terre country
Choix de fruits de saison	Éclair chocolat/ Eclair vanille	Laitage	Choix de fruits de saison	Brownies guimauve

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



Lundi 24 avril		Mardi 25 avril		Mercredi 26 avril		Jeudi 27 avril		Vendredi 28 avril		Lundi 22 mai		Mardi 23 mai		Mercredi 24 mai		Jeudi 25 mai		Vendredi 26 mai	
Carottes râpées à l'orange/ Salade provençale		Soupe de tomate à la féta		Salade fraîcheur	Céleri rémoulade/ Terrine de campagne	<i>Repas de notre nouvelle région</i> Muffin picard				Salade toscane	Méli mélo de crudités/ Salade d'endives	Salade fraîcheur							
Bouchées de volaille forestière Macaronis Emmental râpé		Grignotines de porc à l'ancienne Haricots verts Pommes de terre vapeur		Moussaka bœuf Courgettes et pommes de terre		Joue de bœuf à la flamande				Sauté de dinde suprême Haricots verts Pommes de terre noisettes	Paupiette de veau mironton Macaronis Emmental râpé	Filet de colin poêlé sauce gribiche Pommes de terre persillées					FERIE		
Yaourt aromatisé/ Crème dessert chocolat		Choix de fruits de saison		Yaourt		Frites				Fraidou/Gruyère Biscuit	Danonino	Fruit de saison							
Lundi 1 mai		Mardi 2 mai		Mercredi 3 mai		Jeudi 4 mai		Vendredi 5 mai		Lundi 29 mai		Mardi 30 mai		Mercredi 31 mai		Jeudi 1 juin		Vendredi 2 juin	
		Salade de brocolis à l'échalote/ Salade printanière		Crêpe au fromage		Œufs durs sauce cocktail/ Salade montana		Méli mélo de crudités/Salade au palet d'emmental		Melon	Saucisson à l'ail/ Salade du pêcheur au thon	Duo de crudités	Tomates au basilic/ Œufs durs mayonnaise			Macédoine de légumes/ Betteraves râpées			
		Bœuf à la napolitaine Coquillettes Emmental râpé		Filet de porc fumé Frites Salade verte		Cordon bleu Duo de courgettes à l'espagnole Pommes de terre vapeur		Pavé de hoki à la dieppoise		Crêpinette de porc aux oignons Purée au lait Salade verte	Aiguillettes de volaille soubise Riz aux petits légumes	Sauté de bœuf aux poivrons Bâtonnière de légumes Céréales gourmandes	Lasagnes Provençales			Nugget's de poisson Gratin de chou-fleur et pommes de terre			
FERIE		Liégeois chocolat/ Velouté aux fruits		Fruit de saison		Choix de fruits de saison		Brownies/ Flan pâtissier		Mousse au chocolat/ Fromage blanc aux fruits	Choix de fruits de saison	Flan nappé caramel	Samos /Gouda Biscuit			Roulé aux fraises			
Lundi 8 mai		Mardi 9 mai		Mercredi 10 mai		Jeudi 11 mai		Vendredi 12 mai		Lundi 5 juin		Mardi 6 juin		Mercredi 7 juin		Jeudi 8 juin		Vendredi 9 juin	
FERIE		Salade niçoise/ Fleurette de chou-fleur sauce tartare		Carottes râpées vinaigrette		Salade de betteraves rouges/ Macédoine de légumes		Toast savoyard			Carottes râpées vinaigrette/ Pastèque	Chou blanc au curry	Melon			Friand hot dog			
		Saucisse de Strasbourg sauce tartare Pommes de terre rissolées		Chili con carne Riz pilaf		Rôti de dinde Bercy Torsades Emmental râpé		Filet de poisson pané Piperade Semoule		FERIE	Jambon blanc Mayonnaise Pommes de terre pins	Cordon bleu de volaille sauce tomate Riz à la méridionale	Rôti de bœuf champêtre mat : haché de veau Torsades Emmental râpé			Filet de poisson pané Épinards à la crème Pommes de terre persillées			
		Maasdam/ Chanteneige Biscuit		Fromage blanc nature sucré		Crème dessert vanille/ Liégeois chocolat		Choix de fruits de saison			Yaourt brassé aux fruits/Ile flottante	Pêche au sirop	Liégeois vanille/ Crème praliné			Choix de fruits de saison			
Lundi 15 mai		Mardi 16 mai		Mercredi 17 mai		Jeudi 18 mai		Vendredi 19 mai		Lundi 12 juin		Mardi 13 juin		Mercredi 14 juin		Jeudi 15 juin		Vendredi 16 juin	
Laitue vinaigrette/ Salade du terroir		Salade floride/ Pâté en croûte		Pastèque				Concombres et tomates crème ciboulette/ Avocat vinaigrette		Carottes râpées citron	Mortadelle et cornichons/ Salade arlequin	Menu Ducasse				Salade de tomates / Pêche au thon			
Rôti de porc aux herbes Petits pois Pommes de terre country		Bolognaise Coquillettes Emmental râpé		Steak haché de veau à l'échalote Frites Salade verte		Paella de volaille		Colin meunière Carottes à la crème Pommes de terre persillées		Sauté de porc à la provençale Carottes à la crème Coquillettes Emmental râpé	Bouchées de volaille curry et légumes Riz pilaf	Saucisse strasbourg Salade Frites	Merguez à l'orientale Légumes au jus semoule			Marmite de colin marinière Purée crécy			
Yaourt nature sucré/Fromage frais vanille-fraise		Choix de fruits de saison		Crème dessert chocolat		Compote pommes fraîches/Salade de fruits au sirop		Tarte au sucre/ Baba à la chantilly		Salade de fruits au sirop/Compote de fruits rouges	Danonino/ Flan nappé caramel	Gaufre chantilly Pop corn	Cantafrais/ Saint nectaire Choix de fruits de saison			Cookies			