

Semaine du 15 mai au 19 mai 2017

LUNDI

Radis et beurre
 Escalope de volaille
 Boulgour bio
 Emmental bio
 Fruit de saison

MARDI

Quiche lorraine*
 Steak haché local au jus (COF)
 Haricots verts
 Camembert bio
 Liégeois au chocolat

JEUDI

Rillettes et cornichons*
 Filet de lieu sauce crème
 Pommes de terre vapeur
 Mimolette
 Petits-suisse aromatisés locaux

VENDREDI

Carottes râpées locales
 Cordon bleu
 Petits pois
 Fromage blanc sucré local
 Fruit de saison bio

Semaine du 22 mai au 28 mai 2017

LUNDI

Macédoine mayonnaise
 Saucisse knack*
 Pâtes bio au beurre
 Gouda bio
 Fruit de saison

MARDI

Salade Marco Polo (pâtes, surimi, mayonnaise)
 Boulettes de volaille locales sauce moutarde (COF)
 Ratatouille niçoise
 Bûche de chèvre
 Mousse au chocolat

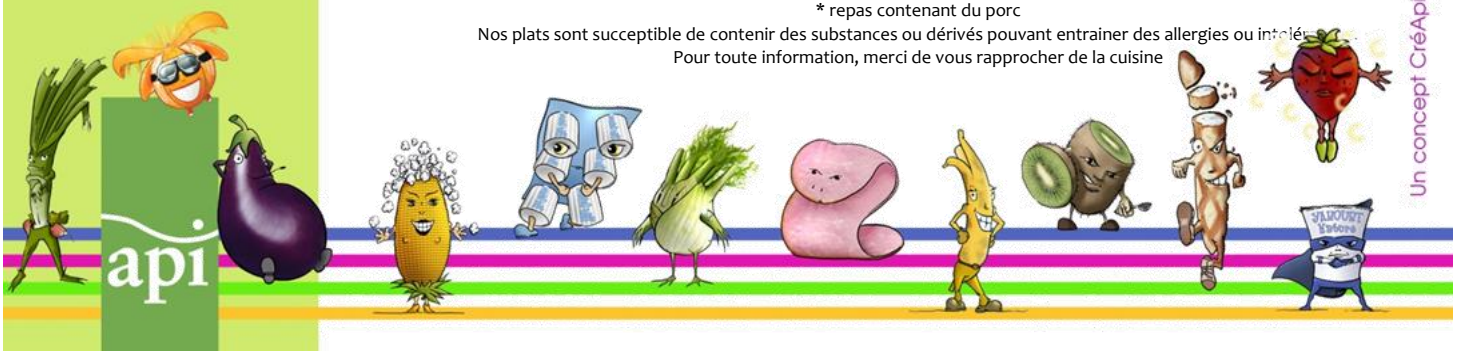
JEUDI

0
 0
 0
 0
 0

VENDREDI

* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine



Deviens le **SUPER HÉRO** du Resto
LA TEAM
et retrouve leurs aventures sur :
www.lapi-restauration.com

Semaine du 29 mai au 02 juin 2017

LUNDI

Tarte au thon
Normandin de veau local au jus
Julienne de légumes
Petit Cotentin ail et fines herbes local
Riz au lait local

MARDI

Melon
Longe de porc local (COF)*
Haricots blancs à la tomate
Mimolette
Fruit de saison bio

JEUDI

Taboulé bio
Nuggets de poisson
Jardinière de légumes
Brie
Fruit de saison local

VENDREDI

Pastèque
Salade Strasbourgeoise*
(Plat complet)
Petit-suisse aromatisé local
Flan vanille nappé caramel

Semaine du 05 juin au 09 juin 2017

LUNDI

Radis roses et beurre
Boulettes d'agneau locales au curry (COF)*
Frites/Pommes noisettes
Camembert local
Fruit de saison bio

MARDI

Crêpes jambon fromage*
Bœuf mode local (COF)
Ratatouille niçoise
Pyrénée
Crème dessert au chocolat

JEUDI

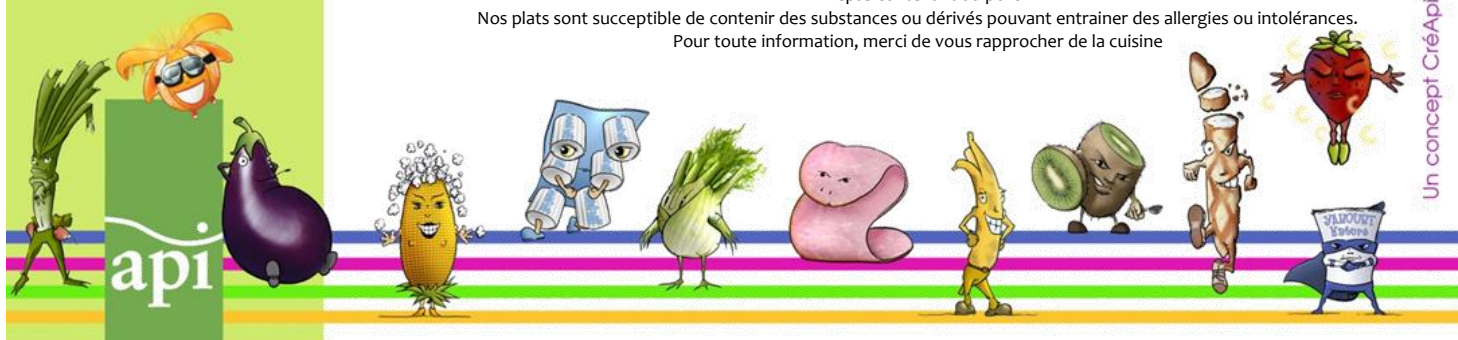
Salade de tomates locales
Chipolatas locales
Carottes et pdt locales à la crème
Yaourt local
Fruit local

VENDREDI

Melon
Hoki sauce crevettes
Riz blanc bio
Tomme grise
Tarte Normande locale

* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine



Deviens le SUPER HÉRO du Resto
LA TEAM
 et retrouve leurs aventures sur :
www.apl-restauration.com

Semaine du 12 juin au 16 juin 2017

LUNDI

Macédoine mayonnaise
 Escalope viennoise
 Cœur de blé
 Edam bio
 Fruit de saison

MARDI

Croisillon Dubarry
 Bœuf braisé sauce tomate (COF)
 Haricots verts
 Bûche de chèvre
 Mousse au chocolat

JEUDI

Salami et beurre*
 Filet de lieu sauce dieppoise
 Boulgour bio
 Vache qui rit
 Yaourt velouté aux fruits

VENDREDI

Melon
 Aiguillettes de poulet au romarin
 Carottes braisées locales
 Gouda bio
 Fruit de saison bio

Semaine du 19 juin au 23 juin 2017

LUNDI

Salade verte au fromage
 Saucisse knack*
 Gratin de pommes de terre
 Saint Paulin
 Fruit de saison local

MARDI

Taboulé à la tomate
 Steak haché local au jus (COF)
 Ratatouille
 Coulommiers
 Petits-suisse aromatisés locaux

JEUDI

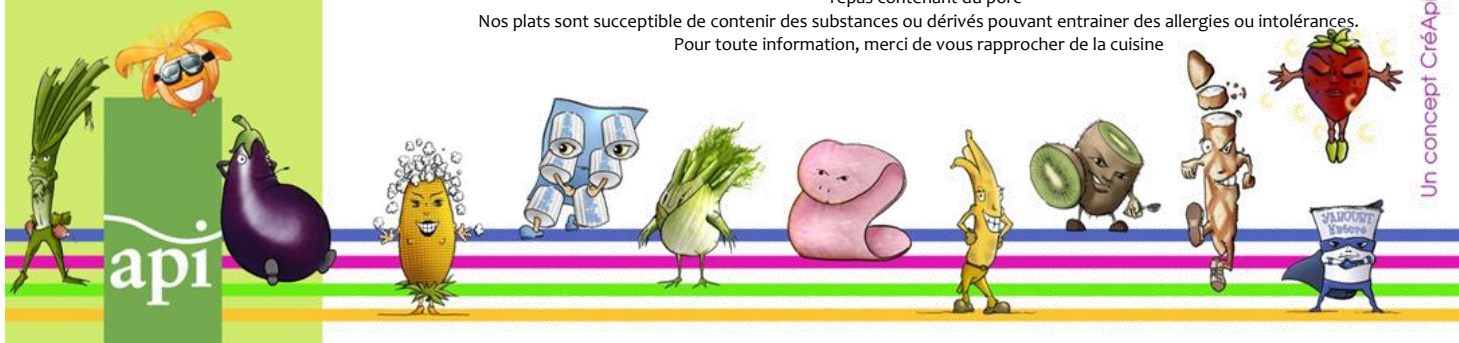
Pastèque
 Omelette bio au fromage
 Julienne de légumes
 Tomme blanche
 Crêpe au sucre locale

VENDREDI

Betteraves rouges bio
 Dos de merlu à la crème
 Blé doré
 Yaourt velouté
 Fruit de saison bio

* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine



Semaine du 26 juin au 30 juin 2017

LUNDI

Feuilleté Hot Dog*
 Paupiette de veau
 Carottes locales à la crème
 Petit Cotentin local
 Flan au chocolat local

MARDI

Radis roses et beurre
 Mijoté de porc à la diable local (COF)*
 Tortis bio au beurre
 Mimolette
 Fruit de saison

JEUDI

Salade Strasbourgeoise*
 Filet de lieu sauce aurore
 Petits pois
 Brie
 Fruit de saison

VENDREDI

Salade Cajun
 Poulet de Bahia
 Galette de pommes de terre
 Edam bio
 Brownie

Semaine du 03 juillet au 07 juillet 2017

LUNDI

Melon
 Emincé de bœuf local à l'échalotte (COF)
 Pommes noisettes
 Petit-suisse nature sucré local
 Fruit de saison

MARDI

Riz à la niçoise
 Filet de poisson pané et ketchup
 Chou-fleur béchamel
 Carré frais bio
 Crème dessert vanille

JEUDI

Tomate au thon
 Lasagnes bolognaise
 Salade verte locale
 Camembert local
 Fruit de saison bio

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
 Jambon blanc (COF)*
 Chips
 Emmental bio
 Barre bretonne

* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

