

# Menus du mois de janvier 2017



	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
S e m a i n e  0 1	Pommes de terre au thon	Carottes râpées à l'orange		Potage parmentier	Saucisson à l'ail & cornichon
	Cordon bleu	Blanquette de veau		Quiche lorraine maison	Filet de lieu sauce safranée
	Haricots beurre persillés	Pennes		Salade d'endives	Riz pilaf
	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison		Flan à la vanille	Galette des Rois

	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
S e m a i n e  0 5	Terrine de campagne	Pomelos au sucre		Velouté de carottes	Salade de pommes de terre
	Poulet Tex Mex	Emincé de porc hongroise		Paleron de bœuf	Nugget's de poisson
	Petits pois Carottes	Semoule		Potatoes	Gratin de chou-fleur
	Fruit de saison	Tarte aux pommes		Fruit de saison	Entremet au caramel

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
S e m a i n e  0 2	Taboulé à la menthe	Macédoine mayonnaise		Potage de Jardinier	Friand au fromage
	Echine de porc sauce barbecue	Pot au feu		Mijoté de poulet	Poisson meunière & citron
	Brocolis	(Plat complet)		Pommes de terre	Fondue de carottes
	Yaourt nature sucré	Compote de Fruits		Camembert	Liégeois à la vanille



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
S e m a i n e  0 3	Crème de potiron	Terrine forestière		Salade verte mimolette	Salade de pasta
	Saucisse catalane	Normandin de veau		Escalope de porc au jus corsé	Gratin de poisson (Colin - saumon)
	Lentilles	Jardinière de légumes		Frites	Brunoise de légumes
	Fruit de saison	Crème dessert au caramel		Panna cotta	Fruit de saison

Produits issus de l'agriculture biologique



Chaque jour, Api restauration Pays d'Oc privilégie dans ses menus les produits locaux, frais et de saison.

N.B. : Les fréquences recommandées par la réglementation en vigueur (GEMRCN) sont calculées UNIQUEMENT SUR LES REPAS SCOLAIRES 4 jours /semaine (hors ALSH)

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
S e m a i n e  0 4	Salade Acapulco	Salade de riz		Crêpe au fromage	Salade Shanghai
	Civet de porc	Boules d'agneau à la tomate		Sauté de canard aux olives	Nem's
	Tortis + Fromage râpé	Salsifis à l'ail		Haricots verts	Riz cantonais
	Fruit de Saison	Yaourt aux fruits		Vache qui rit	Tarte à la noix de coco

REPAS CHINOIS

## Code couleurs - Les différents groupes d'aliments



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