

<b>LUNDI</b> 17/06	TABOULE EMINCE DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE	<b>MARDI</b> 18/06	TOMATES VINAIGRETTE BOULE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS
	BROCOLIS /CAROTTES EMMENTAL NECTARINE		PUREE BOURGIN MOUSSE CHOCOLAT
<b>LUNDI</b> 24/06	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE SAUTE DE BOEUF SAUCE CHARCUTIERE	<b>MARDI</b> 25/06	PASTÈQUE SAUCISSE DE STRASBOURG/ KETCHUP
	COEUR DE BLE FONDU CARRÉ PRUNE		LENTILLES MONTCADI A LA COUPE FLAN VANILLE
<b>LUNDI</b> 01/07	MELON PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	<b>MARDI</b> 02/07	CONCOMBRE BULGARE NUGGETS DE VOLAILLE
	COQUILLETES YAOURT SUCRÉ GAUFRE LIEGEOISE		PETIT POIS / CAROTTE GOUDA LIEGEOIS VANILLE
<b>JEUDI</b> 20/06	BALADE EN BRETAGNE CRUDITES DE LA MER (concombre, surimi, crevettes, dés de tomate, vinaigrette cocktail)	<b>VENREDI</b> 21/06	CREPE CHAMPIGNONS COLIN SAUCE ANETH RIZ CHANTENEIGE ABRICOT
	ROTI DE PORC SAUCE AUX POMMES CHOU-FLEUR BECHAMEL / PDT YAOURT NATURE SUCRE QUATRE QUART AUX PRUNEAUX		
<b>JEUDI</b> 27/06	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNE BOLOGNAISE	<b>VENREDI</b> 28/06	OEUF DUR MAYONNAISE PANÉ DE POISSON BLANC POMMES DOREES AU FOUR
	CARRÉ DE LIGEUILL FROMAGE BLANC AROMATISE		KIRI PECHE
<b>JEUDI</b> 04/07	CAKE AU FROMAGE MAISON JAMBON BLANC	<b>VENREDI</b> 05/07	TOMATE A CROQUER TABOULÉ AU SURIMI
	PUREE EDAM FRAISE		CAMEMBERT GOURDE DE COMPOTE

## UNE SAISON...UNE RECETTE

# Tartinade de petits pois

Durée de préparation : 20 minutes.

**Ingrédients pour 4 personnes :** 500 g de petits pois frais ou surgelés, 1 échalote, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de miel, 50 g d'amandes effilées, 100 g de mascarpone, 5 feuilles de menthe, 4 tranches de pain.



1. Faire cuire les petits pois dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.



2. Émincer l'échalote.



3. Dans un blender, mixer les petits pois, le mascarpone et l'échalote.



4. Ajouter la menthe, le miel et l'huile d'olive et mélanger. Ajouter du sel et du poivre si besoin. Décorer en ajoutant les amandes effilées, et servir avec une tranche de pain.



MAI JUIN 2019

# Soyons Complices à table !



## API S'ENGAGE CONTRE LE GASPILLAGE !



ÉDITO

## Semaine Européenne du Développement Durable

Acteur engagé de la Semaine Européenne du Développement Durable depuis 10 ans, API Restauration a à coeur de promouvoir l'alimentation responsable dans nos assiettes. Nous avons la conviction qu'une alimentation durable et saine passe par une maîtrise de notre activité de cuisinier, par une sélection rigoureuse de nos approvisionnements et par la gestion des déchets.

Pour en savoir plus sur nos engagements, découvrez nos rapports RSE en ligne : [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)



- Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais.
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Viande d'origine France



Produits locaux

Nouvelle recette

Nouveau produit

LUNDI 22/04	MARDI 23/04	JEUDI 25/04 REPAS DE PÂQUES	VENDREDI 26/04	LUNDI 20/05	MARDI 21/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
<b>FÉRIÉ</b>	BETTERAVE VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BETTERAVE	MELON	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CONCOMBRES BULGARES
	RAVIOLIS	SAUTE D'AGNEAU AUX EPICES	A LA CIBOULETTE	VINAIGRETTE BALSAMIQUE	BOULETTES DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	HACHI PARMENTIER	POISSON PANE / CITRON
	FROMAGE RAPÉ	FLAGEOLETS CUISINES	POISSON MARINÉ	BLANQUETTE DE DINDE	GRATIN DE COURGETTES	PETIT SUISSE SUCRE	RIZ FACON PAELLA
	KIRI	PETIT SUISSE SUCRÉ	GRATIN BROCOLIS / PDT	POMMES VAPEUR QUARTIER	VACHE QUI RIT	GAUFRE LIEGEOISE	CAMEMBERT
	POMME LOCALE	GATEAU AU CHOCOLAT - VERMICELLE	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC ET CONFITURE DE GROSEILLES		NECTARINE
			FROMAGE BLANC AROMATISE	BANANE			
LUNDI 29/04	MARDI 30/04 DU VEGE POUR CHANGER	JEUDI 02/05	VENDREDI 03/05	LUNDI 27/05	MARDI 28/05	Jeudi 30/05	VENDREDI 31/05
TABOULE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SURIMI MAYONNAISE	RADIS / BEURRE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	<b>FÉRIÉ</b>	-
SAUTE DE PORC SAUCE ROMARIN	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE BASILIC	DONUTS DE POULET	COLIN D'ALASKA MEUNIERE	MERGUEZ GRILLEE	FILET DE POULET SAUCE CURRY		
CAROTTES / PDT	RIZ	PETIT POIS A LA FRANCAISE	PUREE DE COURGETTE	SEMOULE / LÉGUME ORIENTAL	TORTIS		
CROIX DE MALTE	EDAM A LA COUPE	PETIT MOULE NATURE	YAOURT NATURE SUCRE	SAINT MORET	SIX DE SAVOIE		
ANANAS	COMPOTE DE POMMES FRAISES	POIRE LOCALE	BEIGNET ABRICOT	PETIT SUISSE AUX FRUITS	FRAISE		
LUNDI 06/05	MARDI 07/05	JEUDI 09/05	VENDREDI 10/05	LUNDI 03/06	MARDI 04/06	Jeudi 06/06	VENDREDI 07/06
CAROTTE RAPÉES VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE	MELON	CAROTTES RAPÉES A L'ORANGE	SALADE VERTE
FILET DE POULET FACON TAJINE	ROTI DE BOEUF / KETCHUP	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	BRANDADE DE POISSON	NORMANDIN DE VEAU SAUCE FORESTIERE	PALETTE DE PORC SAUCE BARBECUE	HAUT DE CUISSE DE POULET	GRATIN DE LA MER AUX PENNES
SEMOULE	POMMES DOREES AU FOUR	LENTILLES	CARRE DE LIGUEIL	HARICOT VERT / HARICOT BEURRE	FRITES AU FOUR	FLAGEOLETS A LA TOMATE	GOUDA A LA COUPE
MIMOLETTE	CARRE FONDU	PETIT SUISSE SUCRÉ	KIWI	CHANTAILLOU	MIMOLETTE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT LOCAL A LA VANILLE
CREME DESSERT VANILLE	BANANE	GAUFRETTE POKER		POMME LOCALE	FLAN CHOCOLAT	CLAFOUTIS AUX CERISES	
LUNDI 13/05	MARDI 14/05	JEUDI 16/05 RENCONTRES DURABLES	VENDREDI 17/05	LUNDI 10/06	MARDI 11/06	Jeudi 13/06	VENDREDI 14/06
RADIS & BEURRE	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CELERI LOCAL REMOULADE	PIZZA AU FROMAGE	<b>FÉRIÉ</b>	MACEDOINE MAYONNAISE	SAUCISSON A L'AIL	PASTEQUE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	HAUT DE CUISSE DE POULET	JAMBON LOCAL	COLIN SAUCE CREME		RAVIOLIS ET FROMAGE RAPÉ	CORDON BLEU	POISSON MARINÉ
EBLY	FLAGEOLETS CUISINES	GRATIN DE PDT AU MAROILLES	CAROTTES A LA CIBOULETTE		PETIT MOULE NATURE	PETIT POIS / CAROTTES	EPINARD BECHAMEL & POMMES DE TERRE
EMMENTAL	MONTCADI A LA COUPE	YAOURT LOCAL SUCRÉ	BRIE		PRUNE	COULOMMIER	PETIT SUISSE SUCRE
MOUSSE CHOCOLAT	ORANGE	POMME LOCALE	COMPOTE POMMES CASSIS			SALADE DE FRUITS FRAIS	GAUFRETTE POKER