

MANGE ÉQUILIBRÉ AVEC LES HÉROS DE

LA TEAM

ET RETROUVE LEURS AVENTURES SUR:
WWW.API-RESTAURATION.COM

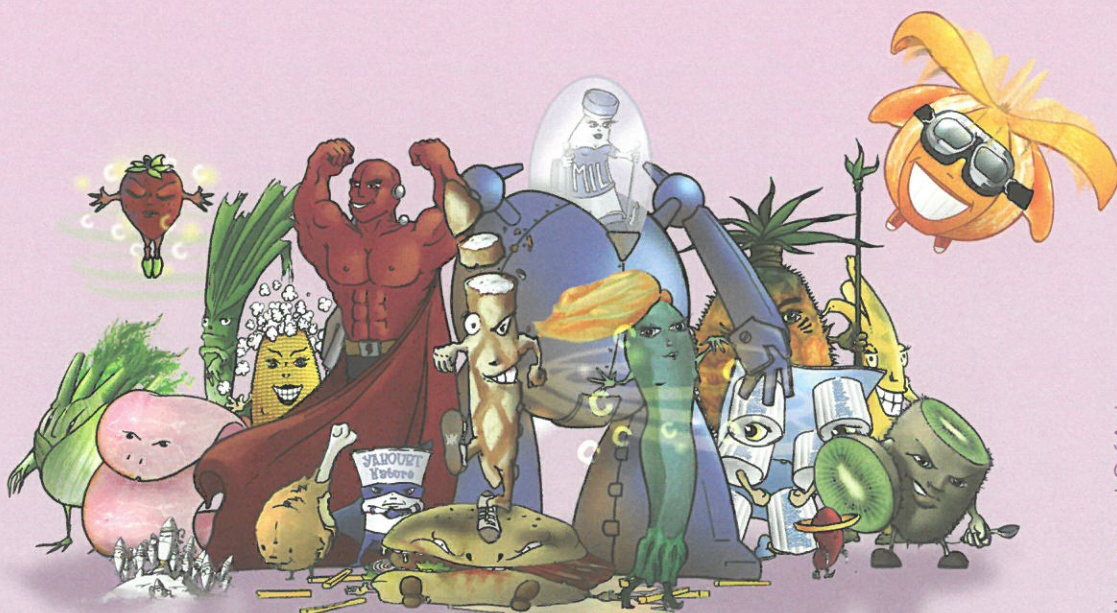
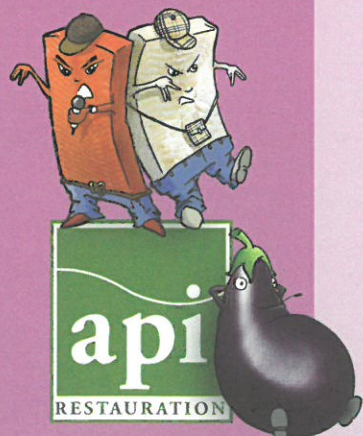
VACANCES D'AVRIL 2018

Semaine du 23 au 27 avril 2017

MIDI

LUNDI	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE MACARONIS TARTARE AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME POIRE
MARDI	POIREAUX VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE PUREE DE POTIRON FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT
MERCREDI	TABOULE A LA MENTHE MIJOTE DE PORC SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS EDAM YAOURT AROMATISE
JEUDI	SALADE VERTE AU SURIMI STEAK HACHE SAUCE TOMATE FRITES AU FOUR FROMAGE FRUIT DE SAISON
VENDREDI	SALADE DE PERLES CHOUCROUTE GARNIE CROC'LAIT FRUITS AU SIROP

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.



MANGE ÉQUILIBRÉ AVEC LES HÉROS DE

LA TEAM

ET RETROUVE LEURS AVENTURES SUR:
WWW.API-RESTAURATION.COM

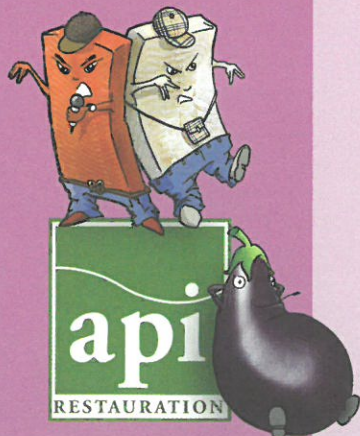
VACANCES D'AVRIL 2018

Semaine du 30 au 04 mai 2018

MIDI

LUNDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BALSAMIQUE AIGUILLETES DE VOLAILLE AUX EPICES SEMOULE CAMEMBERT POIRE
MARDI	Ferie
MERCREDI	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FLAN NAPPE CARAMEL
JEUDI	CONCOMBRE A LA BULGARE DOS DE COLIN A LA NORMANDE PÂTES SAINT PAULIN BANANE
VENDREDI	TARTE AU FROMAGE SAUTE DE BŒUF MODE CAROTTES VICHY FROMAGE YAOURT AUX FRUITS

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.



A Chacun ses Envies

