

Semaine du 25 au 28 janvier 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Fraicheurs Salad'Bar	Pâtisseries salées ou charcuterie ou poisson	SALADE DE SURIMI	CAKE AUX OLIVES	SAUCISSON CUIT	
	Salade composée/ crudités	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	DEMI-POMELO AU SUCRE	
	Crudités / Cuidités	VELOUTE DE POTIRON	BETTERRAVES ROUGES BULGARES	VELOUTE DE COURGETTES	
Plat	Plat du jour	CERVELAS OBERNOIS	BOULETTES LEGUMINEUSE SAUCE CURRY 	AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA BASQUAISE	
	Poisson ou végétarien	FILET DE POISSON THYM-CITRON	BOUCHEE DE POISSON	GRATIN DE MACARONI AU THON	
Garniture	Féculents	ECRASE DE CELERI ET POMME DE TERRE 	RIZ BIO	MACARONI	
	Légumes verts		CAROTTES PERSILLEES	POELEE MERIDIONALE	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, petits-suissees, fromages blanc...)			
 Gourmandises	Pâtisserie du jour	FAR AUX ABRICOTS	TARTE MULTI-FRUITES	ROULE CHOCOLAT	
	Fruit cru au choix				
	Fruit cuit	COMPOTE	POIRES AUX AMANDES	COMPOTE	
	Dessert lacté	FROMAGE BLANC AUX MIRABELLES	FLAN NAPPE CAMEL	CREME DESSERT	



l'invité de la semaine :

LE CELERI

-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE
-  PLAT VEGETARIEN

"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."

Api Restauration, 20 rue du Capitaine Georges Madon, 51100 REIMS, RCS Lille Métropole 477 181 010