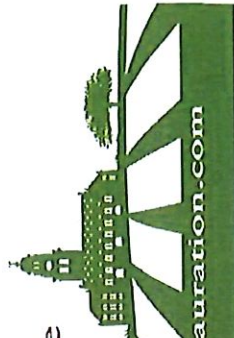


# Cuisine du littoral

Menus du 08 Janvier 2024  
au 23 Février 2024



Cuisiniers  
des Hauts-de-France



www.api-restauration.com

menu à thème				
<b>lundi 05 février</b>	<b>mardi 06 février</b>	<b>mercredi 07 février</b>	<b>jeudi 08 février</b>	<b>vendredi 09 février</b>
Velouté de légumes paupiette de veau sauce provençale purée de pommes de terre gouda ananas au sirop	oeuf dur mayonnaise Pané fromager pâtes aux légumes tomme noire éclair au chocolat	coleslaw tartiflette 1 petit suisse Pomme (régional)	nems de légumes sauté de porc au caramel riz façon cantonnais sablé noix de coco Yaourt vanille Bio	vinaigrette au choucroute fromage blanc curry steak haché sauce polvre frites camembert entier orange Bio

<b>lundi 12 février</b>	<b>mardi 13 février</b>	<b>mercredi 14 février</b>	<b>jeudi 15 février</b>	<b>vendredi 16 février</b>
beterraves Bio vinaigrette palet végété maracher curry de carottes et pois chiches délice emmental roulé abricot	macédoine sauce fraîcheur cordon bleu / ketchup Torsades Bio saint morêt mousse au chocolat	crêpe au fromage aiguillettes de saumon cordon rose cordiale de légumes pointe de brio fromage blanc aromatisé	salade verte vinaigrette saumon choucroute (lambon/rossette) pommes vapeur 1 tr raclette banane Bio	pizza fromage Filet de colin sauce citron Riz de camargue aux petits légumes vache qui rit Bio yaourt ananas Ferme Henu

menu à thème				
<b>lundi 19 février</b>	<b>mardi 20 février</b>	<b>mercredi 21 février</b>	<b>jeudi 22 février</b>	<b>vendredi 23 février</b>
velouté de potiron normandin de veau sauce provençale semoule Bio petit moulu cocktail de fruits	céleri rémoulade croque monsieur fromage poêlée de haricots verts biscuit yaourt nature sucré	salade iceberg vinaigrette lamelles de kébab pommes campagnes aux olives carré ligueull gaufre ligésoise	Carottes râpées vinaigrette hachis parmentier de potiron et poulet tomme blanche com pote poire	tarte aux poireaux colin sauce provençale riz pilaf mimolette Clémentines

<b>lundi 12 janvier</b>	<b>mardi 13 janvier</b>	<b>mercredi 14 janvier</b>	<b>jeudi 15 janvier</b>	<b>vendredi 16 janvier</b>
carottes râpées vinaigrette rôti de dinde sauce bolognaise chamignons haricots verts Bio persillés fromage fondu galette des rois	Velouté de légumes verts bolognaise végétale penne leerdamer Orange	salade verte vinaigrette hachis parmentier de poulet odam crème dessert chocolat	roulade de porc aux fines herbes médailon de merlu sauce crème carottes persillées petit moulu nature Banane Bio	

<b>lundi 15 janvier</b>	<b>mardi 16 janvier</b>	<b>mercredi 17 janvier</b>	<b>jeudi 18 janvier</b>	<b>vendredi 19 janvier</b>
céleri râpé façon cocktail gratin de pommes de terre au fromage raclette cantal AOP yaourt fraise Bio	crêpe au fromage Jam bon blanc Label rouge coquillettes Bio brioche Poire (régional)	Velouté de légumes sauté de boeuf sauce tandoori petits pois 1 suisse fruité madelaine	salade verte vinaigrette hachis parmentier de poulet odam crème dessert chocolat	Roulette de porc aux fines herbes médailon de merlu sauce crème carottes persillées petit moulu nature Banane Bio

<b>lundi 22 janvier</b>	<b>mardi 23 janvier</b>	<b>mercredi 24 janvier</b>	<b>jeudi 25 janvier</b>	<b>vendredi 26 janvier</b>
Taboulé (semoule Bio) aiguillettes de poulet sauce paprika purée de pommes de terre tomme noire pomme (régional)	vinaigrette ciboulette omelette nature torsades Bio coulommiers flan vanille	Saucisson à l'ail crêpe au fromage Haricots verts all et persil saint nectaire Poire (régional)	œuf c'est toi / le chef hot-dog party salade iceberg/pain hot dog/ saucisse strasbour ketchup / potatoes mimolette yaourt sucré Bio	Velouté de tomate filet de colin sauce nantua riz Bio Sablé de Rotz compote ananas

<b>lundi 29 janvier</b>	<b>mardi 30 janvier</b>	<b>mercredi 31 janvier</b>	<b>jeudi 01 février</b>	<b>vendredi 02 février</b>
salade verte vinaigrette gratin de Gribert au camembert boursin nature yaourt aromatisé	velouté potiron meunière de poisson chou-fleur gouda cocktail de fruits	salade de pâtes carottes, maïs sauté de porc Pommes de terre sautées tomme blanche muffin	quiche lorraine boulettes de boeuf façon bourguignon carottes navets carré ligueull yaourt citron Ferme Henu	céleri rémoulade rôti de dinde sauce colombo semoule saint paulin crêpe sucrée

**Légende:** **PRODUIT REGIONAL** **bio**

**COMPTER** **PREPARER** **15g**

**Bon appétit!**

**VIANDE ORIGINE FRANCE**

**api Vegetarien**

**Menu végétarien**

