

Menus du 17 au 21 février 2020 Menu unique

The logo for 'api' is located in the top right corner. It consists of the lowercase letters 'api' in a white, sans-serif font, set against a green rectangular background. A white wavy line is positioned above the letters, suggesting a mountain range or a stylized 'a'.

Lundi 17 février

Carottes râpées vinaigrette à l'orange

Bolognaise de boeuf
Coquillettes
Emmental râpé

Compote de pommes

Mardi 18 février

Potage aux légumes

Emincé de poulet aux herbes
Haricots verts
Pommes de terre vapeur

Doonut's sucré

Mercredi 19 février

Célééri rémoulade

Haché de veau à la Niçoise
Semoule

Camembert

Jeudi 20 février

Velouté d'endives au fromage fondu

Rôti de porc aigre doux
Riz pilaf

Fruit de saison

Vendredi 21 février

Macédoine de légumes

Nugget's de poisson
Gratin de chou fleurs et
pommes de terre

Yaourt nature sucré



Menus du 24 au 28 février 2020 Menu unique

The logo for 'api' is located in the top right corner. It consists of the lowercase letters 'api' in a white, sans-serif font, set against a green rectangular background. A white wavy line is positioned above the letters, suggesting a landscape or water feature.

Lundi 24 février

Salade Niçoise

Picadillo Mexicain
Riz pilaf

Yaourt aromatisé

Mardi 25 février

Céleri rémoulade

Paupiette de veau à l'ancienne
Petit pois forestier

Gouda

Mercredi 26 février

Velouté de légumes

Filet de poisson meunière
sauce tartare
Purée au lait

Salade de fruits au sirop

Jedi 27 février

Carottes râpées à l'edam vinaigrette

Carbonara de porc
Pâtes

Fruit de saison

Vendredi 28 février

Soupe de tomates

Croustade de volaille
Salade vinaigrette

Flan au chocolat

