

# Menus du 13 mai au 05 juillet 2024

## Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeu	Vendredi
DU 13 AU 17	BETTERAVES BIO RAPÉES VINAIGRETTE ÉMINCE DE CUISSE DE POULET SAUCE CURRY POMMES DE TERRE SAUTÉES CARRÉ DE LIQUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ET BEURRE BOUDIN BLANC* (régional) MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES EDAM BIO (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	TABOULÉ BIO À LA MENTHE (semoule bio) SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE MOUTARDE PETIT POIS AU JUS SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE PROVENÇALE ET FROMAGE RAPE GOUDA BIO (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ
MAI DU 28 AU 31	<b>JOUR FÉRIÉ</b>			
DU 07 AU 31	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CAPRICE DES DIEUX (à portionner) NECTARINE	MELON (à portionner) POMMES DE TERRE AU FROMAGE CHANTENEIGE SALADE DE FRUITS INDIVIDUELLE	<b>Direction le Sud-Ouest</b> <b>SALADE VERTE AU FROMAGE VINAIGRETTE</b> <b>SAUTÉ DE PORC* HVE (local) SAUCE CHOROZ</b> <b>RIZ ET PIPERADE FAÇON BASQUE</b> <b>SUISSE FRUITÉ</b> <b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE - GÂTEAU BASQUE (à portionner)</b>	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE BOLOGNAISE DE BOEUF PENNES BIO EDAM BIO (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ
DU 3 AU 7	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE TOMATE COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ET BEURRE FILET DE POULET SAUCE AU MIEL CAROTTES VICHY YAOURT BRASSE SUCRÉ (régional) (à portionner) ÉCLAIR VANILLE	 <b>SALADE ICEBERG</b> <b>HAMBURGER</b> (pain burger, steak haché de boeuf (OF), ketchup) <b>POTATOES, KETCHUP</b> <b>TRANCHE DE CHEDDAR</b> <b>Welcome in America</b> <b>COMPOTE POMME HVE</b>	CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) POISSON PANÉ 100% FILET MSC RATATOUILLE KIRI ABRICOT
DU 10 AU 14	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE PERSILLÉES BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RAPE EMMENTAL BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	SAUCISSON À L'AIL* BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS SUISSE FRUITÉ PASTÈQUE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL SAINT MORÉT BIO CLAFOUTIS AUX PÊCHES (à portionner)
DU 14 AU 21	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON COURGETTES AU FROMAGE CAPRICE DES DIEUX (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) PURÉE DE POMMES DE TERRE FRIPON SUISSE FRUITÉ	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNE AUX LÉGUMES YAOURT BIO SUCRÉ COMPOTE POMME BIO-RHUBARBE (à portionner)	RADIS ROSES ET BEURRE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY CAROTTES À L'ÉCHALOTE EDAM BIO (à portionner) DONUTS
DU 24 AU 28	TABOULÉ (semoule bio) NUGGETS DE POISSON PETITS POIS AU JUS CHANTENEIGE MELON (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE SALADE AUX OEUFS FAÇON PIEMONTAISE GOUDA BIO (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	TOMATE ET VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO COMTE AOP (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	MACÉDOÏNE VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA CHOU-FLEUR CE2 À LA BÉCHAMEL YAOURT BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ; GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
JUILLET DU 05 AU 05	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE CORDON BLEU PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSE SUCRÉ (régional) (à portionner) FRAISE	TOMATE VINAIGRETTE BASILIC FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RATATOUILLE SAINT NECTAIRE (à portionner) GAUFRE DE LIÈGE	<b>C'est les Vacances !!!</b> <b>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</b> <b>"HOT DOG" PARTY (pain, saucisse de volaille, mayonnaise)</b> <b>POMMES DE TERRE NOISETTE</b> <b>TOMME NOIRE (à portionner)</b> <b>COMPOTE POMME HVE</b>

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

\*Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

\*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.

# MENUS DU 13 MAI AU 5 JUILLET 2024

## REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

### ET VEGETARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
MAI 2024	DU 13 AU 17			ŒUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	NUGGETS DE BLÉ	FALAFELS SAUCE DU JOUR	OMELETTE		PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 20 AU 24						PLAT SANS PORC
				BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE DU JOUR	PANÉ DU FROMAGER	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
DU 27 AU 31				ŒUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
					SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR		PLAT SANS PORC
	BOULETTES DE SOJA SAUCE DU JOUR		GALETTE DE QUINOA PROVENÇALE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PENNES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ	PLAT VÉGÉTARIEN	
JUIN 2024	DU 3 AU 7			JAMBON DE DINDE			PLAT SANS PORC
			FALAFELS SAUCE DU JOUR	OMELETTE	GALETTE DE SOJA PROVENÇALE ET KETCHUP	PANÉ DU FROMAGER	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 10 AU 14				ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
						SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR	PLAT SANS PORC
		ŒUF DUR SAUCE DU JOUR		GALETTE DE SOJA ÉPINARD SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES ET LÉGUMES SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 17 AU 21		SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
		BOULETTES PANÉE FAÇON THAÏ SAUCE DU JOUR	OMELETTE	NUGGETS DE BLÉ		GALETTE DE QUINOA PROVENÇALE SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 24 AU 28				SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR		PLAT SANS PORC
NUGGETS DE BLÉ			FALAFELS SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	OCEAN STICK	PLAT VÉGÉTARIEN	
JUILLET 2024	DU 1er AU 5					PLAT SANS PORC	
			PANÉ DU FROMAGER	TORSADES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	FALAFELS, MAYONNAISE ("HOT-DOG PARTY")	PLAT VÉGÉTARIEN

"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."

## Mai - Juin 2024

### Un verre de lait, s'il vous plaît !

Il est recommandé de consommer **3 produits laitiers par jour** pendant l'enfance et l'adolescence, pour leur apport en calcium, essentiel à la croissance et la bonne minéralisation des os et des dents.

Pour varier les plaisirs, nous alternons régulièrement dans nos menus yaourt, fromage blanc, fromages ou encore lait à boire. Qu'il soit écrémé, demi-écrémé ou entier, le lait apporte autant de calcium, seule la quantité de matières grasses change.



### Être cuisinier responsable, c'est d'abord privilégier la saison !

Api Champagne Ardenne a à cœur de servir à ses convives des fruits et légumes de saison.

Nous avons prévus de servir à nos petits convives, des **tomates**, le 24 mai, le 14 et 27 juin, ainsi que le 4 juillet.



La Tomate

### Animer le temps du repas, pour un moment convivial !

Nous débuterons ce voyage culinaire par le **Sud-Ouest**, le 30 mai, avec une salade verte au fromage, un sauté de porc sauce chorizo accompagné de riz et piperade façon basque, et pour finir avec le fameux gâteau basque.

Nous continuerons avec une **burger party** le 6 juin.

Et pour clôturer l'année scolaire, Api vous propose une **hot dog party** le vendredi 5 juillet.



Burger Party  
le 6 juin 2024

### Agir pour la planète, en consommant local !

Api Champagne Ardenne est partenaire de la **SCEA Benjamin Marchal à Mairy-sur-Marne** et vous propose chaque année de savoureuses recettes à base d'**asperges fraîches et locales**.

Le 7 juin nos équipes vous proposeront un cake aux asperges. Afin de réaliser ces quiches nous avons commandé 85 kg d'asperges à notre producteur local.



Des produits locaux

**Et maintenant,**  
*bon appétit !*