

# Menus du 6 janvier au 7 mars 2025

api

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

## MEILLEURS VOEUX POUR 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2025 du 6 au 10	CAROTTES (HVE, locales) RÂPÉES VINAIGRETTE RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE NAPOLITAINE BRIE EN POINTE (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE SAUCISSE DE STRASBOURG* CHOUCROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE) EMMENTAL (à portionner) POMME	TABOULÉ (semoule bio) BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE ET SAUCE TARTARE BROCOLIS BÉCHAMEL YAOURT SUCRÉ POIRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE TARTIFLETTE AUX DÉS DE DINDE VERRE DE LAIT BIO (à portionner) GALETTE DES ROIS (à portionner)	SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHONS AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY PETITS POIS AU JUS BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE
du 13 au 17	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN POMMES DE TERRE SAUTÉES COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE LASAGNES AUX ÉPINARDS CANTAL AOP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	BROCOLIS VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) CARBONADE DE BOEUF (OF) CAROTTES VICHY SAMOS KAKI	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES CANNELLE DU CHEF (à portionner)
du 20 au 24	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio) MÉLANGE DE RIZ BIO ET MAIS VINAIGRETTE POISSON PANÉ CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) POMME	CHOU ROUGE VINAIGRETTE SALADE VERTE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) LENTILLES VERTES TOMME BLANCHE (à portionner) FLAN VANILLE	COLESLAW (local) VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE AUX OIGNONS RIZ BIO MAADAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME ANANAS	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE QUENELLE NATURE SAUCE AURORE PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	<b>On passe à l'orange !</b> CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE GRATIN DE COQUILLETTES BIO (locales) AUX DÉS DE VOLAILLE, AU POTIRON ET AU CHEDDAR MIMOLETTE (à portionner) ORANGE
du 27 au 31	COLESLAW VINAIGRETTE (carottes et chou locaux) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	OEUF DUR ET MAYONNAISE FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON BEIGNET DE CHOU-FLEUR GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE BOULETTES DE VEAU SAUCE TEX-MEX POMMES DE TERRE SAUTÉES SAINT PAULIN (à portionner) KIWI	MACÉDOINE VINAIGRETTE RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE TOMATE SUISSE FRUITÉ CLÉMENTINE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO JARDINIÈRE DE LÉGUMES EMMENTAL BIO (à portionner) CRÊPE DE LA CHANDELEUR
du 3 au 7	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AUX OIGNONS CAROTTES PERSILLÉES CARRÉ DE LIGUEUL (à portionner) POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE BUTTERNUT EDAM BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SAUCISSON À L'AIL* FILET DE COLIN SAUCE ANETH MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL CANTAL AOP (à portionner) ORANGE	<b>Kebab party</b> SALADE VERTE VINAIGRETTE PAIN PITA, LAMELLES KEBAB ET SAUCE PITA POTATOES SAMOS MILKSHAKE BANANE BIO CHOCOLAT (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
<b>VACANCES D'HIVER : du 8 au 23 février 2025</b>					
du 24 au 28	SALADE CAMPAGNARDE (PDT, oeuf, cornichon) POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES BRIE EN POINTE (à portionner) POMME	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY BROCOLIS À LA BÉCHAMEL SAINT NECTAIRE (à portionner) ÉCLAIR CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AUX OIGNONS PÉPINETTES TOMME GRISE (à portionner) CLÉMENTINE	RILLETTES DE THON JAMBON BLANC* POMMES DE TERRE NOISETTE ET KETCHUP SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME PASSION	BROCOLIS VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES EMMENTAL BIO (à portionner) YAOURT SUCRÉ
MARS 2025 du 3 au 7	CAROTTES RÂPÉES (HVE, locales) VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) POIRE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRÈME PURÉE DE POTIMARRON MIMOLETTE (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE	LENTILLONS BIO (régional) VINAIGRETTE PILONS DE POULET AU THYM CAROTTES VICHY FROMAGE PORTION SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	CAKE MOZZARELLA-BASILIC (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE AIGRE-DOUCE PETITS POIS AU JUS YAOURT SUCRÉ FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE RIZ BIO TOMME BLANCHE (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE

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

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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 6 JANVIER AU 7 MARS 2025

## REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

### ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
JANVIER 2025	DU 6 AU 10					OEUF DUR MAYONNAISE	ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
			OMELETTE	BOULETTES PANÉES DE BLÉ FAÇON THAÏ ET SAUCE TARTARE	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE FAÇON TARTIFLETTE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN
	DU 13 AU 17			SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
		BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE DU JOUR		FALAFELS SAUCE DU JOUR	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN
	DU 20 AU 24		SAUCISSE DE VOLAILLE			GRATIN DE COQUILLETES BIO, POTIRON ET CHEDDAR	PLAT SANS PORC
		PANÉ FROMAGER	OMELETTE	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR			PLAT VEGETARIEN
	DU 27 AU 31	SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR					PLAT SANS PORC
		FALAFELS SAUCE DU JOUR	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN
	FÉVRIER 2025	DU 3 AU 7			OEUF DUR BIO MAYONNAISE		
			SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC	
BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE DU JOUR			OMELETTE	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	FALAFELS ET SAUCE PITA	PLAT VEGETARIEN	
DU 24 AU 28					OEUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
	PANÉ FROMAGER	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	JAMBON DE DINDE	PLAT SANS PORC		
				BOULETTES PANÉES DE BLÉ FAÇON THAÏ		PLAT VEGETARIEN	
MARS 2025	DU 3 AU 7				SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR		PLAT SANS PORC
			BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE DU JOUR	PANÉ FROMAGER	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	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."

# MENUS DU 6 JANVIER AU 7 MARS 2025

## REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
JANVIER 2025	DU 6 AU 10					OEUF DUR MAYONNAISE	ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
			OMELETTE	BOULETTES PANÉES DE BLÉ FAÇON THAÏ ET SAUCE TARTARE	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE FAÇON TARTIFLETTE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN
	DU 13 AU 17			SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
		BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE DU JOUR		FALAFELS SAUCE DU JOUR	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN
	DU 20 AU 24		SAUCISSE DE VOLAILLE			GRATIN DE COQUILLETES BIO, POTIRON ET CHEDDAR	PLAT SANS PORC
		PANÉ FROMAGER	OMELETTE	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR			PLAT VEGETARIEN
	DU 27 AU 31	SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR					PLAT SANS PORC
		FALAFELS SAUCE DU JOUR	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN
	FÉVRIER 2025	DU 3 AU 7			OEUF DUR BIO MAYONNAISE		
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE DU JOUR			OMELETTE	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	FALAFELS ET SAUCE PITA		PLAT VEGETARIEN
DU 24 AU 28					OEUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
				JAMBON DE DINDE		PLAT SANS PORC	
	PANÉ FROMAGER	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	BOULETTES PANÉES DE BLÉ FAÇON THAÏ		PLAT VEGETARIEN	
MARS 2025	DU 3 AU 7				SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR		PLAT SANS PORC
			BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE DU JOUR	PANÉ FROMAGER	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	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."



Vous informer à  
chaque période sur  
nos partenaires,  
notre métier et  
notre savoir faire.

## Janvier - Février 2025

### Et si on ne prenait pas de bonnes résolutions cette année ?

Chaque début d'année, c'est la même histoire : on se promet à soi-même de faire plus de ci ou moins de ça. Or inmanquablement ou presque, on ne tient pas nos résolutions et on culpabilise. La plupart de nos bonnes résolutions finissent à la poubelle avant le mois de février, mais la majorité des gens savent dès le début qu'ils ne vont jamais les tenir... On a décidé de vous proposer de bonnes raisons de ne pas prendre de bonnes résolutions cette année !

- S'éviter une pression supplémentaire - Se concentrer sur des objectifs réalistes
- Savourer le présent - Economiser un abonnement à la salle de sport

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

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

Le 14 janvier prochain, nos chefs proposeront à nos petits convives, des carottes râpées locale et HVE du producteur Breteuil.



CAROTTE

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

En route pour la Turquie le 6 février prochain avec notre kebab party ! Découvrez notre pain agrémenté de lamelles de viande marinée et sauce pita accompagné de pommes de terre.

Le 31 janvier, les crêpes s'invitent pour fêter la chandeleur, de quoi finir le repas sur une touche de gourmandise.



Kebab party !

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

Grâce à notre partenaire Demoizet (08) nos jeunes convives pourront retrouver dans leurs assiettes le boudin blanc de Rethel qui ont été façonné à deux pas de leur restaurant.



Des produits façonnés  
dans les Ardennes et qui  
finissent dans votre assiette

Et maintenant,  
*bon appétit !*

