

Menus du 2 septembre au 18 octobre 2024

Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 02/09 AU 06/09	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) CORDON BLEU DE DINDE POMMES NOISETTE ET KETCHUP VACHE QUI RIT BIO CRÈME DESSERT VANILLE	ROULADE DE VOLAILLE FILET DE LIEU SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO SAINT-PAULIN (à portionner) PÊCHE	MÉLANGE DE TORSAGES BIO ET TOMATES VINAIGRETTE SAUCISSE DE VOLAILLE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES EMMENTAL (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CRÈME ANGLAISE (à portionner) CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
DU 09/09 AU 13/09	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE BROCOLIS À LA BÉCHAMEL BUCHETTE DE CHÈVRE (à portionner) RAISIN	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE QUENELLE NATURE SAUCE AURORE RIZ BIO SAINT-NECTAIRE (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	RILLETES DE THON PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CURRY MINI-FARFALLES TOMME BLANCHE (à portionner) COMPOTE POMME (HVE)	MACÉDOINE MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA POMMES DE TERRE SAUTÉES KIRI PASTÈQUE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL COURGETTES AU FROMAGE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE
DU 16/09 AU 20/09	MELON (à portionner) POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE SAINT-MORÉT BIO MINI-CRÊPE SUCRÉE	SALADE DE CERVELAS*, CORNICHON, OIGNON, ET VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO CANTAL AOP (à portionner) PRUNE	CONCOMBRE VINAIGRETTE PARMENTIER DE PORC* DU CHEF CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE CRÈME ET FROMAGE RÂPÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ COMPOTE POMME BANANE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL MIMOLETTE (à portionner) GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : GÂTEAU DU CHEF AUX MYRTILLES (à portionner)
DU 23/09 AU 27/09	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE À LA PROVENÇALE PETITS POIS ET CAROTTES SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) LENTILLONS BIO (local) CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	MELON (à portionner) FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS BROCOLIS À LA BÉCHAMEL SAMOS ÉCLAIR CHOCOLAT	SALADE DE PERLES, TOMATES ET MAIS, VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRON RATATOUILLE PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) RAISIN BLANC	ON SE MET AU VERT! SALADE VERTE ET VINAIGRETTE LASAGNE AUX ÉPINARDS GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME-VANILLE DU CHEF (à portionner)
DU 30/09 AU 04/10	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RAVIOLINS RATATOUILLE SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL TOMME NORE IGP (à portionner) PRUNE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE TEX-MEX RIZ BIO KIRI POMME (HVE)	CONCOMBRE VINAIGRETTE TORSAGES BIO ET ALLUMETTES DE DINDE SAUCE FAÇON CARBONARA SAINT-PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME POIRE	CAKE TOMATE-BASILIC DU CHEF (à portionner) SAUTÉ DE PORC (OF, local)* SAUCE COLOMBO HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SUISSE FRUITÉ COUPELLE DE SALADE DE FRUITS AU SIROP
DU 07/10 AU 11/10	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE À LA CIBOULETTE MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMATE VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (local) SAUCE FAÇON BLANQUETTE CAROTTES VICHY CHANTENEIGE BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	SALADE DE MÂCHE ET VINAIGRETTE LASAGNE DE BOEUF TOMME BLANCHE (à portionner) COMPOTE POMME ABRICOT	OEUF DUR ET MAYONNAISE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) POIRE	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner) JAMBON BLANC* POMMES DE TERRE SAUTÉES ET MAYONNAISE SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) RAISIN
RENCONTRES DU GOÛT 2024 : LES SAVEURS					
DU 14/10 AU 18/10	JULIENNE DE BETTERAVES BIO, DÉS DE FÊTA ET VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE RAVIOLIS AUX LÉGUMES SAUCE CIBOULETTE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) PRUNE	SALADE ICEBERG FAJITAS AU BOEUF HACHÉ SAUCE PAPRIKA ET POIVRON RIZ BIO JAUNE MONTCADI (à portionner) COMPOTE POMME COING	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS, VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES QUENELLE AU BROCHET SAUCE TOMATE ET BASILIC HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL EMMENTAL (à portionner) RAISIN	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES MUNSTER AOP (à portionner) CRÈME DESSERT AU CARAMEL	POTAGE DE POTIMARRON ET CHÈVRE (à portionner) ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AIGRE-DOUCE BEIGNET DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC AROMATISÉ TARTE AUX POIRES BOURDALOUE (à portionner)

*Plat faisant l'objet d'un 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 2 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2024

REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VEGETARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
SEPTEMBRE 2024	DU 2 AU 6			ŒUF DUR ET MAYONNAISE			ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
					SAUCISSE DE VOLAILLE		PLAT SANS PORC
			PANÉ DU FROMAGER	FALAFELS SAUCE DU JOUR	MOZZARELLA STICK	GALETTE DE BLÉ, POIS TOMATE SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 9 AU 13			ŒUF DUR ET MAYONNAISE			ENTRÉE SANS POISSON
		SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR					PLAT SANS PORC
		BOULETTES DE LENTILLES ET LÉGUMES SAUCE DU JOUR		GALETTE DE BOULGOUR LENTILLES CORAIL SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 16 AU 20		SALADE DE RIZ NIÇOISE AU THON <i>OU</i> SALADE DE RIZ SANS THON (VÉGÉ)				ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
				PARMENTIER AU FROMAGE			PLAT SANS PORC
		NUGGETS DE BLÉ	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR			QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 23 AU 27		SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
		FALAFELS SAUCE DU JOUR	OCEAN STICK	OMELETTE	GALETTE DE SOJA PROVENÇALE SAUCE DU JOUR		PLAT VÉGÉTARIEN
	OCTOBRE 2024	DU 30/09 AU 4/10					SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR
			NUGGETS DE BLÉ	GALETTE DE QUINOA PROVENÇALE SAUCE DU JOUR	COQUILLETES BIO SAUCE FAÇON CARBONARA ET FROMAGE RÂPÉ	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
DU 7 AU 11						JAMBON DE DINDE	PLAT SANS PORC
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE DU JOUR	LASAGNES DE LÉGUMES		OMELETTE	PLAT VÉGÉTARIEN
DU 14 AU 18						SAUCISSE DE VOLAILLE	PLAT SANS PORC
		FALAFELS ET POIVRON SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		OMELETTE	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR	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."

Calendrier des animations

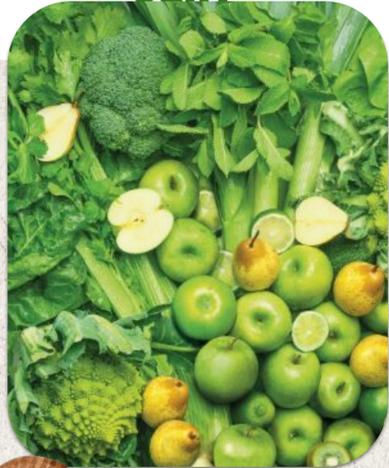
2024-2025



api

Septembre 2024

Des couleurs à croquer
"ON SE MET AU
VERT"



Les saveurs

Les
Rencontres
du
Goût



Halloween

Octobre 2024

Novembre 2024

Fajitas



Décembre 2024
Noël



Janvier 2025

Des couleurs à croquer
"ON PASSE À L'ORANGE"



Février 2025
Kebab

Avril 2025
Pâques



Mars 2025

Des couleurs à croquer
"LA VIE EN ROSE"



Mai 2025
Burger



Juin 2025
Des couleurs à croquer
"ROUGE DE PLAISIR"



Juillet 2025
Voyage dans les
Antilles



Août 2025
Voyage en
Amérique du Sud



Septembre - Octobre 2024

Bonne rentrée !

Ça y est, la cloche a sonné ! La rentrée est bel et bien là, nos chefs ont rangé le parasol et les transats et ont ressorti marmites et tabliers pour cuisiner de délicieuses recettes aux enfants ! Pour aborder la reprise en douceur, nous vous proposons cette semaine des recettes qui rappelleront les beaux jours, des assiettes remplies de soleil pour continuer à croquer les plaisirs de l'été.

Nous souhaitons une très bonne rentrée aux enfants qui reprennent le chemin de l'école, ainsi qu'à leurs parents !



Le raisin

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.

Ainsi la rentrée rime avec vendanges et l'arrivée du raisin sur nos tables, nos petits convives auront donc le plaisir de le déguster, à 4 reprises, et ce, dès le 9 septembre au sein du restaurant scolaire.

Animer le temps du repas, pour un moment convivial !

Les saveurs à l'honneur des RENCONTRES DU GOÛT 2024

Nos chefs et nos diététiciennes, proposent à nos petits convives de découvrir différentes saveurs tout au long de la semaine des **RENCONTRES DU GOÛT**, du 14 au 18 octobre prochains.

A cette occasion les enfants pourront participer à un jeu concours et gagner un petit cadeau s'ils ont la bonne réponse !



Les rencontres du goût du
14 au 18 octobre

Agir pour la planète, en consommant local !

Api Champagne Ardenne continue son partenariat avec la **charcuterie Demoizet**.

Vous retrouverez ce produit local pour cette nouvelle rentrée dans votre assiette les 5 et 24 septembre et le 17 octobre.



Les boudins Demoizet font
la réputation de Rethel
depuis 1939

Et maintenant,
bon appétit !