

Be Api
info gourmande
Champagne Ardenne...

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

Mars - Avril 2025

Le printemps arrive, profitons de dame nature et de ses merveilles !

Après les mois d'hiver, la nature se réveille et nous offre un beau spectacle !

Les arbres bourgeonnent, les fleurs éclosent et les oiseaux chantent .

L'heure du jardinage et des belles promenades a sonné !



LA RHUBARBE

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 **27 mars** prochain, nos chefs proposeront à nos petits convives de déguster **la compote pomme Bio - rhubarbe**.

Animer le temps du repas, pour un moment convivial !

Nous débuterons cette période par un repas **"La vie en rose"**, qui sera proposé **le vendredi 14 mars**.

Le **25 avril**, Api vous proposera son repas de Pâques et son **gâteau rond aux pépites de chocolat**.



PÂQUES



Au Salon de l'agriculture
2025

Un partenariat
de plus de 10 ans !

Agir pour la planète, en consommant local !

Le **25 février**, Api Restauration a été primée au Salon de l'agriculture par l'**Association Nationale Pommes Poires** pour sa politique d'achat et son engagement pour un approvisionnement français et responsable. Api est la **première** société de restauration collective primée.

Et maintenant,
bon appétit !

api



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MARS 2025 DU 10 AU 14	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL FROMAGE BLANC SUCRÉ COMPOTE POMME BANANE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE EMMENTAL BIO (à portionner) POMME	OEUF DUR MAYONNAISE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE TOMATE SEMOULE BIO TOMME BLANCHE (à portionner) ORANGE BIO	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE *FISH AND CHIPS* ET KETCHUP POTATOES VACHE QUI RIT BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	"LA VIE EN ROSE" CAKE BETTERAVE CHÈVRE (à portionner) LASAGNES DE LÉGUMES BABYBEL COMPOTE AUX FRUITS ROUGES (à portionner)
MARS 2025 DU 17 AU 21	SALADE DE POMMES DE TERRE MAÏS ET CORNICHON FILET DE HOKI SAUCE CITRON PETITS POIS AU JUS BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner) POIRE	CÉLÉRI (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL YAOURT BIO SUCRÉ MUFFIN AU CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE AU THYM POMMES DE TERRE SAUTÉES GOUDA BIO (à portionner) LIÉGEOIS VANILLE	SALADE VERTE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ CHANTENEIGE POMME AU CAMEL	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE RIZ BIO EDAM (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ
MARS 2025 DU 24 AU 28	MACÉDOÏNE VINAIGRETTE RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) KIWI BIO	COLESLAW (carotte et chou local) VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA BEIGNET DE BROCOLIS TOMME NOIRE IGP (à portionner) CRÈME DESSERT CAMEL	CÉLÉRI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE MINI-FARFALLES MAASDAM BIO (à portionner) BANANE BIO	OEUF DUR ET MAYONNAISE SAUTÉ DE DINDE SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO YAOURT BIO SUCRÉ COMPOTE POMME BIO RHUBARBE DU CHEF (à portionner)	BROCOLIS VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON CANTAL AOP (à portionner) ÉCLAIR AU CHOCOLAT
MARS 2025 DU 31/03 AU 4/04	TABOULÉ (semoule bio) POISSON PANÉ MSC ET CITRON CAROTTES (locales) PERSILLÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) ORANGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES GOUDA (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	LENTILLONS BIO (locales) VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* SAUCE AU THYM RATATOUILLE EMMENTAL (à portionner) COMPOTE POMME POIRE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME RIZ BIO JAUNE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE PETITS POIS VACHE QUI RIT GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À L'ANANAS (à portionner)
VACANCES DE PRINTEMPS : du 5 au 20 avril 2025					
MARS 2025 DU 21 AU 25	 Joyeuses Pâques! Férié Lundi de Pâques	CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE À L'INDIENNE SEMOULE BIO BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE HARICOTS BEURRE TOMME GRISE (à portionner) SALADE DE FRUITS (coupelle)	 PÂQUES OEUF DUR ET MAYONNAISE PAVÉ DE POISSON À LA NAPOLITAINE POMMES FORESTINE VERRE DE LAIT GÂTEAU ROND AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
MARS 2025 DU 28/04 AU 05	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE DINDE SAUCE À L'ANCIENNE PETITS POIS BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AUX OIGNONS HARICOTS VERTS BIO ÉCHALOTE SAINT-NECTAIRE (à portionner) DONUTS	RADIS ÉMINCÉS VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE RIZ BIO CANTAL AOP (à portionner) FLAN NAPPÉ CAMEL	 Férié - 1er mai Fête du Travail	CAKE TOMATE-BASILIC DU CHEF (à portionner) ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE CHARCUTIÈRE BEIGNET DE CHOU FLEUR YAOURT BIO SUCRÉ POIRE
MARS 2025 DU 5 AU 9/05	BETTERAVES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CURRY SEMOULE BIO CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* (régional) MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES EDAM BIO (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE	PÂTE DE CAMPAGNE* FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE À L'ANETH PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE (à portionner) BANANE BIO	Férié - 8 mai Victoire 1945 	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES SUISSE FRUITÉ COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)

*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.