



# Grand Rond - Déjeuner

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Salade de pois chiches			Salade de pâtes sauce cocktail	Salade de lentilles vinaigrette échalotes
Fricassé de poisson MSC	Steak haché sauce barbecue	Chili con carne	Sauté de porc à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron
Blé	Petits pois aux oignons	Riz pilaf	Semoule	Gratin de chou-fleur
Fondue de poireaux à la crème	Farfalle HVE	Haricots verts à l'ail	Butternut rôti	Boulgour
	Fromage	Fromage		
Pêche au sirop	Crème dessert chocolat	Far breton	Compte de fruit	Fruit de saison

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Grand Rond - Déjeuner



lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
	Saucisson à l'ail et cornichon	Crêpe à l'emmental		Chou fleur sauce cocktail
Chipolatas aux herbes	Sauté de poulet forestière 	Omelette nature	Bolognaise	Poisson meunière
Ecrasé de pomme de terre	Potatoes	Chou-fleur	Tortis HVE 	Riz 
Fondue de poireaux à la crème	Fenouil braisé à la tomate	Boulgour	Salade verte	Potimarron rôti
Laitage			Laitage	
Fruit de saison	<b>Crêpes</b> 	Cocktail de fruit	Beignet	Poire au sirop

PRODUITS BIO PÊCHE DURABLE RECETTE DU CHEF PRODUITS LOCAUX PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Grand Rond - Déjeuner

Semaine des légumineuses				
lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
	Salade de pois chiches 		Oeuf dur mayonnaise	Salade de maïs au thon
Saucisse de Toulouse 	Poulet du Gers au citron confit 	Pilons de Poulet 	Merguez	Filet de lieu MSC & citron 
Potiron	Boulgour aux raisins secs aux pois chiches locaux 	Frites	Poêlée hivernale	Carottes sautées 
Pomme de terre persillées	Brocolis	Haricots verts à l'ail	Riz créole 	Semoule
Fromage		Fromage		
Crème dessert praliné	Tarte au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc au miel	Salade de fruits

API RESTAURATION, SA, à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : A77 181 010, 4 rue du Pr Pierre VELIAS 33 300 TOULOUSE

PRODUITS BIO



PÈCHE DURABLE



#### RECETTE DU CHEF



## PRODUITS LOCAUX



#### PRODUITS LABÉLLISÉS



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



# Grand Rond - Déjeuner



lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
		Salade de blé 	Rillettes	
Carbonara	Steak de veau	Cordon bleu	Rôti de porc aux champignons	Poisson meunière 
Epinards à la crème	Boulgour	Chou-fleur gartiné	Riz Pilaf 	Carottes braisées
Penne HVE 	Navets glacés	Pomme vapeur	Potiron rôti	Macaronies HVE 
laitage	Fromage			Fromage
Fruit de saison	Compote de fruit	Liégeois	Fruit de saison	Beignet

API RESTAURATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

PRODUITS BIO 

PÈCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.