

Ce mercredi, nous fêtons l'Automne ! Miel, champignons, potiron et marrons seront les saveurs à déguster sur ce menu proposé.

	2 primaire	1 maternelle
Lundi	<p>Oeuf dur - Mayonnaise Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt vanille Bio   Prune</p>	<p>Oeuf dur - Mayonnaise Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt vanille Bio   Prune</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique <b>Rôti de boeuf filière Elevage de Normandie (27)</b>  - Sauce au jus /Falafels <b>Coquillettes Bio</b>  <b>Vache qui rit Bio</b>  Flan chocolat</p>	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique <b>Rôti de boeuf filière Elevage de Normandie (27)</b>  - Sauce au jus /Falafels <b>Coquillettes Bio</b>  <b>Vache qui rit Bio</b>  Flan chocolat</p>
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce à l'oseille Jardinière de légumes Carré Liqueil <b>Banane Bio</b> </p>	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce à l'oseille Jardinière de légumes Carré Liqueil <b>Banane Bio</b> </p>
Vendredi	<p>Pizza au fromage Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce ciboulette Brocolis à l'ail Buchette lait mélange <b>Poire Bio</b> </p>	<p>Pizza au fromage Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce ciboulette Brocolis à l'ail Buchette lait mélange <b>Poire Bio</b> </p>

La rencontre du goût de cette année chez API est sous le thème "Délicieusement bas Carbone" Notre objectif, cette année, est de faire prendre conscience à nos petits convives du rôle de l'alimentation dans le changement climatique. A l'honneur Bio et local !

	2 primaire	1 maternelle
Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'échalote Allumettes de dinde façon carbonara /Poisson façon carbonara <b>Torsades Bio</b> <b>Emmental Bio</b> râpé Flan nappé caramel	Carottes râpées - Vinaigrette à l'échalote Allumettes de dinde façon carbonara /Poisson façon carbonara <b>Torsades Bio</b> <b>Emmental Bio</b> râpé Flan nappé caramel
Mardi	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette Parmentier de <b>lentilles vertes Bio</b> et butternut Yaourt au lait entier <b>Quart de lait Bio</b> à l'abricot Muffin au chocolat Erté (78)	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette Parmentier de <b>lentilles vertes Bio</b> et butternut Yaourt au lait entier <b>Quart de lait Bio</b> à l'abricot Muffin au chocolat Erté (78)
Mercredi		
Jeudi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Sauté de <b>boeuf</b> filière Elevage de Normandie (27)  - Sauce chasseur /Poisson pané 100 % filet  - Sauce tartare Pommes de terre persillées <b>Gouda Bio</b> Compote <b>pomme Bio</b>	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Sauté de <b>boeuf</b> filière Elevage de Normandie (27)  - Sauce chasseur /Poisson pané 100 % filet  - Sauce tartare Pommes de terre persillées <b>Gouda Bio</b> Compote <b>pomme Bio</b>
Vendredi	Chou blanc râpé - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron Epinards béchamel Suisse fruité Gâteau au miel du Chef	Chou blanc râpé - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron Epinards béchamel Suisse fruité Gâteau au miel du Chef

Ce mercredi, nous faisons une escale chez les Chtis et la région Nord. Chicons, carbonade et speculoos sont en dégustation ce jour.

	2 primaire	1 maternelle
Lundi	Salade de blé arlequin - Vinaigrette Paupiette de veau FR  - Sauce au jus /Nuggets végétariens au maïs Purée de pommes de terre et potiron <b>Camembert Bio</b>  Prune	Salade de blé arlequin - Vinaigrette Paupiette de veau FR  - Sauce au jus /Nuggets végétariens au maïs Purée de pommes de terre et potiron <b>Camembert Bio</b>  Prune
Mardi	Pomelos - , sucre Bolognaise de bœuf   /Egréné de soja Bio à la napolitaine  <b>Penne Bio</b>  Emmental râpé Mousse au chocolat au lait	Pomelos - , sucre Bolognaise de bœuf   /Egréné de soja Bio à la napolitaine  <b>Penne Bio</b>  Emmental râpé Mousse au chocolat au lait
Mercredi		
Jeudi	Crêpe au fromage Omelette soufflée du chef  Petits pois Petit moulé ail et fines herbes <b>Banane Bio</b> 	Crêpe au fromage Omelette soufflée du chef  Petits pois Petit moulé ail et fines herbes <b>Banane Bio</b> 
Vendredi	Pâté de campagne Label Rouge*  - , cornichons /Surimi - Mayonnaise Médaillon de merlu MSC  - Sauce citron Riz de camargue IGP aux petits légumes <b>Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78)</b>  - , sucre <b>Orange Bio</b> 	Pâté de campagne Label Rouge*  - , cornichons /Surimi - Mayonnaise Médaillon de merlu MSC  - Sauce citron Riz de camargue IGP aux petits légumes <b>Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78)</b>  - , sucre <b>Orange Bio</b> 