

# Soyons Complices à table !

MAI - JUIN - JUILLET 2016

api



plus c'est  
**près**  
plus c'est  
**frais!**

Cuisinons local pour  
préserver la diversité  
culinaire de nos régions.



## Semaine du Développement Durable

Du 30 Mai au 05 Juin 2016, c'est la semaine du Développement Durable.

Elle est, pour API Restauration, l'occasion de valoriser encore plus ses partenariats avec les producteurs locaux.

Nos chefs mettent à l'honneur des produits du terroir dans les menus ainsi que des recettes régionales savoureuses.

## La Fraise

La fraise fait son retour sur nos étals. Source de vitamine C et d'antioxydants, elle amène en plus de la couleur dans nos assiettes.

Goûtez différentes variétés et vous serez surpris des multiples saveurs qui plaisent aux petits et aux grands.

En salade de fruits, en brochette, en smoothie, en confiture, en tarte...C'est le moment d'en profiter ! Il y a forcément une variété de fraise qui pousse près de chez vous.



Pour 4 personnes :

Laver 4 fraises et les équeuter.

Fondre au bain-marie 60g de chocolat noir avec 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse et mélanger.

Piquer les fraises sur des pics à brochettes. Les placer dans des empreintes de moules en silicone individuelles et remplir de chocolat.

Placer au réfrigérateur durant 2 heures. Démouler et régalez-vous !

## Fraises Pop au chocolat



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
DU 02 AU 06 MAY 2016	Soupe printanière	<b>Céleri mayonnaise</b>	Salade de tomates au gouda	FERIE 	<b>Produit local</b>	
	Aiguillettes de poulet forestière Riz aux petits légumes	<b>Filet de porc aux herbes</b> Coquillettes Emmental râpé	Nugget's de poisson sauce gribiche Pommes de terre à la ciboulette Salade		<b>Entrée à base de viande</b> <b>Nouveau produit</b>	
	Mimolette	Yaourt nature sucré	Fruit de saison			
DU 9 AU 13 MAY 2016	Velouté de courgettes au fromage <b>Grignotines de porc à l'espagnole</b> Ratatouille Semoule	<b>Carottes râpées au jus d'orange</b> Cordon bleu Purée Dubarry	Friand au fromage <b>Omelette sauce aux champignons</b> Riz créole	<b>Terrine de campagne et cornichons</b> Filet de colin à la Dieppoise Bâtonnière de légumes Pommes de terre ciboulette		<b>Rencontre du goût</b> Salade salsa Haché de veau <b>Torsades à l'italienne</b> Cheddar râpé
	<b>Fruit de saison</b>	Flan vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	<b>Moelleux aux fruits rouges</b>	
	DU 16 AU 20 MAY 2016	FERIE	Salade de haricots verts Saucisses de Strasbourg sauce tartare Pommes de terre rissolées	Salade fraîcheur Filet de poulet sauce poivrons Macaronis Emmental râpé	Salade de concombres vinaigrette Rôti de bœuf mironton Mat:fricadelle de bœuf Gratin dauphinois Camembert	Crêpe au fromage Filet de poisson pané Duo de courgettes à l'italienne Riz pilaf
DU 23 AU 27 MAY 2016		Fleurette de chou-fleur sauce cocktail Chipolatas aux fines herbes Pennes régates Emmental râpé Compote pomme biscuitée	Méli mélo de crudités Fricassée de volaille aux champignons Petits pois Pommes de terre barbecue Danette crème chocolat	<b>Salade d'endives au maïs</b> <b>Sauté de porc à la hongroise</b> Pommes de terre boulangères Mousse au chocolat	Salade de tomates sauce ciboulette Chili con carne Riz créole Fruit de saison	Betteraves râpées vinaigrette Marmite de poisson à la Provençale Piperade Céréales gourmandes Tarte au flan
		DU 30 AU 03/06 MAY 2016	<b>Repas froid</b> Salade composée Jambon blanc supérieur Salade de haricots verts vinaigrette Salade de pommes de terre mayonnaise Yaourt aromatisé	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Bouchées de volaille forestières Riz pilaf Maasdam	Perles de pâtes Napolitaine Hachis Parmentier Laitue Laitage	Concombres à la ciboulette Paupiette de veau marengo Macaronis Emmental râpé Compote pommes-fraises
	DU 6 AU 10 JUIN 2016		Betteraves râpées vinaigrette Rôti de porc fumé Haricots blancs à la tomate Pommes de terre à la ciboulette Vache qui rit	<b>Céleri rémoulade</b> Bœuf à la Napolitaine Semoule Ile flottante	Rillettes de thon Crêpinette de porc aux oignons Purée de légumes Fromage blanc nature sucré	Paëlla volaille Emmental Fruit de saison
DU 13 AU 17 JUIN 2016			Macédoine de légumes Bolognaise de bœuf Coquillettes Emmental râpé Fruit de saison	Melon Rôti de dinde suprême Trio de légumes Pommes de terre forestines Yaourt nature sucré	<b>Céleri à la mimolette</b> Cordon bleu sauce italienne Piperade Semoule Fruit de saison	<b>Salade Vendéenne</b> Dos de lieu du boulonnais Demi-tomate gratinée Pommes de terre vapeur Gouda
		DU 20 AU 24 JUIN 2016	Salade bicolore Saucisse de Strasbourg sauce ketchup <b>Frites</b> Crème dessert vanille	Salade de tomates mozzarella Aiguillette de poulet soubise Riz sauvage Fruit de saison	Crêpe aux champignons Steak haché de veau aux poivrons Petits pois carottes Pommes de terre persillées Mimolette	Salade montana Lasagne de bœuf Fraidou
	DU 27 AU 01 JUILLET 2016		Salade milanaise Raviolis de bœuf Emmental râpé Compote abricots	Laitue vinaigrette Émincé de poulet dijonnaise Purée au lait Edam	Salade de betteraves vinaigrette Filet de porc à la Normande Riz pilaf Yaourt	Salade Niçoise <b>Merguez à la tomate</b> Ratatouille Semoule Flan chocolat
DU 4 AU 5 JUILLET 2016			Carottes râpées au gouda Fricadelle de bœuf à la provençale Petits pois Pommes de terre rissolées Fruit de saison	<b>Repas froid</b> Melon Salade de pâtes au thon Yaourt aromatisé	 <b>Viande Origine Française</b> <b>Viande bovine et porcine Française</b> <b>Tous nos produits sont cuisinés Maison</b> <i>API Restauration vous souhaite de bonnes vacances.</i>	