

Menus du 30 août au 03 septembre 2021

Menu Collège & Lycée

lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
MIDI				

Entrées
Plats
Légumes
Produits laitiers
Desserts

L'ÉQUIPE API RESTAURATION VOUS SOUHAITE
UNE BONNE RENTRÉE 2021



	RIZ À L'ESPAGNOLE POIVRONS VERT ET CHORIZO
	SALADE DE TOMATES LOCAL MOZZARELLA
	RADIS BEURRE LOCAL
	POISSON FRAIS SELON MARÉE
	ROUGAIL DE SAUCISSES LOCAL
	ÉPINARDS EN BRANCHE
	QUINOA BIO
	COMTÉ AOP & GOUDA BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN
	TARTE FINES AUX POMMES ÉCO RESPONSABLE LOCAL
	SOUPE D'ABRICOTS AU SIROP, AMANDES & MIEL
	FROMAGE BLANC BIO
	CORBILLE DE FRUITS



PRODUIT BIO



PRODUIT LOCAL



PRODUIT LABELISE



MENU VEGETARIEN



POISSON FRAIS

API RESTAURATION VENDEE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORBETOUX, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010



Menus du 06 septembre au 10 septembre 2021

Menu Collège & Lycée

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
MIDI					
Entrées	PIZZA RÉGINA TARTARE D'AVOCAT CORNET MACÉDOINE	MELON LOCAL SALADE D'ARTICHAUT VINAIGRETTE TAGLIATELLE MARCO POLO	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC LOCAL TABOULÉ LIBANAIS CARPACCIO DE POMELOS ROSE	PASTÈQUE SARDINES À L'HUILE BETTERAVES BIO MAYONNAISE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE RADIS ROSE LOCAL MOUSSE DE FOIE ET PAIN GRILLÉE
Plats	SAUTÉ DE PORC BBC À LA NOIX DE COCO ESCALOPE DE VOLAILLE BBC POÊLÉE	DAHL DE LENTILLES LOCAL FRICASSÉE DE LAPIN À L'ESTRAGON	AXOA DE VEAU LOCAL POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE	HACHIS PARMENTIER À L'ÉGRENÉ DE BOEUF BIO OMELETTE AUX OEUFS BIO	DOS DE COLIN MSC AU CHORIZO SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À LA TOMATE
Légumes	COURGETTES FRAÎCHES SAUTÉES AUX HERBES HARICOTS BLANC	RIZ BIO POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PERSILLÉS	FONDUE DE POIVRONS PÂTES BIO	SALADE VERTE CÉLERI BRAISÉ	Frites RATATOUILLE
Produits laitiers	CAMEMBERT BIO & SAINT PAULIN & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	CANTAL AOP & TOMME NOIR IGP & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	EMMENTAL BIO & BLEU & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	CHEDDAR & PYRÉNÉES & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	BÛCHE DE LAIT MÉLANGÉE & EDAM BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN
Desserts	CORBILLE DE FRUITS PÊCHE RÔTIE ENTREMET CAFÉ SMOOTHIE D'ANANAS	MOUSSE CHOCOLAT MARMELADE DE FRUITS FRAIS LOCAL TARTE AUX FRUITS CORBEILLE DE FRUITS	FLAN AUX OEUFS BIO GÂTEAU AUX CHOCOLAT, CHANTILLY FLAN AUX OEUFS BIO CORBEILLE DE FRUITS	CORBILLE DE FRUITS FROMAGE BLANC LOCAL SALADE DE FRUITS ACAPULCO YAOURT LIÉGEOIS	RIZ AU LAIT BIO POMME RÔTIE ÉCO RESPONSABLE AU CARAMEL SOUPE DE KIWI BANANE CORBEILLE DE FRUITS
	PRODUIT BIO	PRODUIT LOCAL	PRODUIT LABELISE	MENU VEGETARIEN	POISSON FRAIS

API RESTAURATION VENDEE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORBETOUX, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010



Menus du 13 septembre au 17 septembre 2021

Menu Collège & Lycée

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
MIDI					
Entrées	SALADE DE LENTILLES BIO À L'ÉCHALOTE	CONCOMBRE LOCAL VINAIGRETTE	CÉLÉRI VINAIGRETTE AUX RAISINS	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET EMMENTAL BIO	PIÉMONTAISE
	RIZ BIO AU THON	BETTERAVES BIO PERSILLÉES	ACCRAS DE MORUE	JEUNES POUSSÉS DE CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	RADIS BEURRE
	DUO TOMATES LOCAL FETA	MELON LOCAL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	DUO DE SAUCISSON & BEURRE	SALADE DE MÂCHE MAÏS FROMAGE IGP
Plats	OMELETTE AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA	SAUTÉ D'AGNEAU LOCAL VANILLE BASILIC	CUISSE DE POULET LABEL ROUGE RÔTI AUX HERBES	FILET DE POISSON FRAIS
	ESCALOPE DE VEAU HACHÉ SAUCE TOMATE	JAMBON À L'OS	PAVÉ DE SAUMON MSC AUX AGRUMES	CURRY DE LÉGUMES VINDALOO	RÔTI DE PORC AU JUS
Légumes	PENNES AU BEURRE BIO	POMME ÉCO RESPONSABLE AU FOUR	GRATINÉ DE CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL	Frites	CAROTTES VICHY
	POËLÉE DE HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	PURÉE DE POMME DE TERRE LOCAL	BOULGOUR BIO	POËLÉE DE HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS
Produits laitiers	POINTE DE BRIE BIO & COMTÉ & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	TOMME BLANCHE & GOUDA BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	MORBIER AOP & PONT L'ÉVÊQUE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	HIMOLETTE & ROUY & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	TOMME DE SAVOIE & EDAM BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN
Desserts	CORBILLE DE FRUITS	PAIN PERDU À LA CANNELLE	MILK SHAKE AUX FRUITS	CORBILLE DE FRUITS	CRÊPE CHOCOLAT
	BANANE CUITE AU FOUR	CORBEILLE DE FRUITS LOCAL	SALADE DE FRUITS AU SIROP	FROMAGE BLANC SPÉCULOOS	COMPOTE DE FRUITS
	MOUSSE COCO	SALADE DE PRUNEAUX CUIT À L'ORANGE	CORBILLE DE FRUITS	CORBILLE DE FRUITS	FAISSELLE
	GASPACHO DE FRUITS FRAIS	TIRAMISU À LA FRAMBOISE	ANANAS FRAIS	SEMOULE BIO ONCTUEUSE & COULIS FRAISE	CORBILLE DE FRUITS
	PRODUIT BIO	PRODUIT LOCAL	PRODUIT LABELISE	MENU VEGETARIEN	POISSON FRAIS

API RESTAURATION VENDEE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORBETOUX, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010



Menus du 20 septembre au 24 septembre 2021

Menu Collège & Lycée

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
MIDI					
Entrées	Bio SAMOUSA CAROTTES RÂPÉES BIO AU SÉSAME CHOU FLEUR CRÈME DE CIBOULETTE	 MELON LOCAL CAPPUCCINO DE BETTERAVE SALADE DE PÉPINETTES, SURIMI ET ANANAS	ÉMINCÉ DE CÉLERI BRANCHE AU DÉS DE FROMAGE ET POMMES ÉCO RESPONSABLE SALADE DE COEUR DE PALMIER AUX MAÏS DÉS DE PASTÈQUE ET JAMBON FUMÉ	Bio SALADE DE PERLES & COURGETTES BIO RÂPÉES & TOMATES LOCAL CONCOMBRE LOCAL À L'ANETH ÉMINCÉ D'ENDIVES CROQUANTES AUX NOIX	 REPAS EUROPE
Plats	Bio PARMENTIER DE PATATE DOUCE À L'ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO FILET DE POISSON MSC AU CITRON ET CORIANDRE	 SAUTÉ DE VEAU LOCAL À L'ESTRAGON GRATIN D'ŒUF DUR À LA TOMATE	SPAGHETTI AUX LENTILLES CÔTE DE PORC LOCALE SAUCE GRIBICHE	 ÉMINCÉ DE BOEUF LOCAL AUX AGRUMES SAUCISSES LOCALES SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	
Légumes	Bio SALADE VERTE BIO PURÉE DE PATATE DOUCE	Bio NOUILLES BIO AUX HERBES FRAÎCHES NAVETS GLACÉS	CAROTTES SPAGHETTI	 COURGETTES LOCALES MOGETTES LABEL ROUGE	
Produits laitiers	 BÛCHE DE CHÈVRE & EMMENTAL & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	 TOMME NOIRE IGP & SAINT NECTAIRE AOP & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	 COULOMMIER & BLEU AOP & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	Bio GOUDA BIO & CANTAL & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	
Desserts	 CORBEILLE DE FRUITS POIRES LOCALE RÔTI AUX MIEL ET AMANDES GRILLÉES CRÊPE PÂTE À TARTINER CRÈME PÂTISSÈRE AUX FRUITS	PANNA COTTA SAVEUR FRUITS ROUGE COMPOTE TOUS FRUITS CORBEILLE DE FRUITS OEUFS À LA NEIGE CRÈME ANGLAISE AROMATISÉ À L'ORANGE	TARTE À L'ABRICOT ENTREMET CARAMEL CORBEILLE DE FRUITS TRANCHE D'ANANAS RÔTI	Bio CRÈME BRÛLÉE VANILLÉE CORBEILLE DE FRUITS COMPOTE POIRE BIO ET MIEL BLANC MANGER LOCAL AUX FRUITS	
	Bio PRODUIT BIO	 PRODUIT LOCAL	 PRODUIT LABELISE	 MENU VEGETARIEN	 POISSON FRAIS

API RESTAURATION VENDEE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORBETOUX, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010



Menus du 27 septembre au 01 octobre 2021

Menu Collège & Lycée

PESÉE DES DÉCHETS DANS LE CADRE DE LA SEDD

lundi 27

mardi 28

mercredi 29

jeudi 30

vendredi 1

MIDI

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
Entrées	TOMATE LOCALE MOZZARELLA	SALADE DE PÂTES BIO SAFRANÉ CHORIZO	COLESLAW LOCAL À LA NOIX DE COCO	MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE AU YAOURT LOCAL MOUTARDÉ	RADIS BEURRE
	TARTARE DE BETTERAVE BIO & KIRI	CÉLÉRI AUX POMMES ÉCO RESPONSABLE CURRY RAISINS	SALADE LOCALE AUX CROÛTONS ET LARDONS	DUO CAROTTES ET CÉLÉRI LOCAL VINAIGRETTE DE FRAMBOISES	BROCOLIS VINAIGRETTE
	TRANCHE DE PÂTÉ EN CROUTE	VERRINE RATATOUILLE NIÇOISE	TZATZIKI BIO & LOCAL	FEUILLETÉ DE SAUCISSON À L'AIL	MOUSSE D'ASPERGE SUR LIT DE MÂCHE
Plats	CUISSE DE POULET BBC RÔTIE AU PAPRIKA	ROUGAIL DE SAUCISSES LOCALES	ÉMINCÉ DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS	GRATIN DE LÉGUMES LOCAUX	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE À LA SAUGE
	COLOMBO DE PORC BBC	BÒ BÚN VÉGÉTARIEN	DOS DE CABILLAUD MSC AU BEURRE BLANC	SAUTÉ DE VOLAILLE BBC AUX POMMES	PALERON LOCAL EN SAUCE
Légumes	FRITES	RIZ BIO	ÉPINARD À LA CRÈME	PÂTES BIO	GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES
	BLETTES BÉCHAMEL	/	POMMES VAPEUR LOCALES	BUTTERNUT	ENDIVES BRAISÉES
Produits laitiers	EMMENTAL BIO & POINTE DE BRIE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	TOMME DE SAVOIE & HIMOLETTE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉE & EDAM & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	ST NECTAIRE AOP & PONT L'ÉVÊQUE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	COMTÉ AOP & GOUDA BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN
Desserts	PANNA COTTA ANANAS	CORBEILLE DE FRUITS	FLAN VANILLÉ AUX OEUFS BIO	SEMOULE BIO CARAMEL	GÂTEAU AU YAOURT LOCAL
	CORBEILLE DE FRUITS	COMPOTE BIO	SALADE DE FRUITS FRAÎCHES À LA CITRONELLE	BANANE CUITE SAVEUR ORANGE	CORBEILLE DE FRUITS
	RAISINS	TARTE AUX FRUITS FAÇON DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS	ENTREMET CITRON MERINGUÉ	COMPOTÉ DE FRUITS
	BLANC MANGER LOCAL COCO	BAR À YAOURT LOCAL	POIRE CUITE AU CARAMBAR	CORBEILLE DE FRUITS	TIRAMISSU
	PRODUIT BIO	PRODUIT LOCAL	PRODUIT LABELISE	MENU VEGETARIEN	POISSON FRAIS

API RESTAURATION VENDEE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORBETOUX, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010



Menus du 04 octobre au 08 octobre 2021

Menu Collège & Lycée

	lundi 4		mardi 5		mercredi 6		jeudi 7		vendredi 8	
	MIDI									
Entrées	MACÉDOINE DE LÉGUMES EN VINAIGRETTE TARTARE D'AVOCAT SAUCE COCKTAIL FILET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE		SALADE PIÉMONTAISE AU SURIMI SALADE DE ROQUETTE ET RADIS ROSES SALADE CÉLERI BRANCHE, POMME ÉCO RESPONSABLE ET GOUDA		1/2 POMELOS AU SUCRE SALADE D'ARTICHAUT VINAIGRETTE SALADE MARCO POLO AUX PÂTES BIO		SALADE D'ŒUFS BIO, THON ET OLIVES VERTES CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE CHAMPIGNONS À LA GRECQUE DU CHEF		SALADE DE TOMATES LOCALES VERRINE DE CHOU BLANC BIO AU POIRE MUSEAU VINAIGRETTE PERSIL (VF)	
Plats	ESCALOPE DE VOLAILLE BBC MARINÉ AU CURRY PÂTES CARBONARA		CURRY DE POMMES DE TERRE, BROCOLIS ET HARICOTS ROUGE PALETTE DE PORC		CARBONADE DE BOEUF BBC COLIN MSC CRÈME DE CIBOULETTE		MAC AND CHEESE RACLETTE NAVARIN D'AGNEAU		FILET DE POISSON FRAIS POULET RÔTI LABEL ROUGE	
Légumes	PÂTES BIO HARICOTS VERTS BIO		PETITS POIS BIO SEMOULE BIO AUX HERBES		PANAIS LOCAL À L'AIL BOULGOURS BIO		SALADE VERTE POÊLÉE DE LÉGUMES NAVARIN		POÊLÉE D'ÉPINARD BIO À LA CRÈME FRITES	
Produits laitiers	CAMEMBERT BIO & SAINT PAULIN & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN		CANTAL AOP & TOMME NOIR IGP & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN		EMMENTAL BIO & BLEU & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN		CHEDDAR & PYRÉNÉES & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN		BÛCHE DE LAIT MÉLANGÉE & EDAM BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS ABRICOTS AU SIROP AMANDES GRILLÉES ENTREMET CHOCOLATÉ BAR À YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN		FROMAGE BLANC LOCAL VANILLÉ GÂTEAU DE SAVOIE CORBEILLE DE FRUITS LASAGNES AUX POMMES ET AU FROMAGE BLANC LOCAL		MOUSSE COCO SPÉCULOOS TARTE AUX POIRES LOCALE SALADE DE FRUITS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS POÊLÉE DE POMME ÉCO RESPONSABLE À LA CANNELLE FLAN AUX ŒUFS (LOCAL) VERRINE DE FIGES FRAÎCHE		TARTE CITRON MERINGUÉ COMPOTE DE FRUITS BIO CORBEILLE DE FRUITS SOUPE DE FROMAGE BLANC LOCAL AUX FRAMBOISES FRAÎCHE	
	BIO PRODUIT BIO		BIO PRODUIT LOCAL		BIO PRODUIT LABELISE		BIO MENU VEGETARIEN		BIO POISSON FRAIS	

API RESTAURATION VENDEE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORREBETOUX, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010



Menus du 11 octobre au 15 octobre 2021

Menu Collège & Lycée

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
MIDI					
Entrées	FRISÉE AUX LARDONS TERRINE DE LÉGUMES TARTINE DE CHORIZO & TOMATE & EMMENTAL BIO	SALADE DE BETTERAVES BIO CRU RÂPÉES SALADE DE MOULE AUX POIVRONS ROULADE DE DINDE AUX PISTACHES	TARTARE DE PETIS POIS ET BACON VERRINE DE POIVRONS SALADE DE JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD JULIENNE DE JAMBON	CAROTTES RÂPÉES LOCAL AUX RAISINS WRAP AUX LÉGUMES TORTI DE COULEUR AU THON	CAVIAR D'AUBERGINE LOCAL VERRINE D'AVOCAT ET SURIMI TARTINADE DU CHEF
Plats	BOEUF LOCAL BOURGUIGNON SAUMON À L'ANETH	POULET AUX NOIX, MIEL ET MOUTARDE PAUPIETTE DE VEAU (VF) SAVEUR CUMIN	BOUDIN NOIR LOCAL AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CIDRE	OMELETTES AUX OEUFS BIO CHILI SIN CARNE	BLANQUETTE DE LA MER MSC PÂTES BIO BOLOGNAISE
Légumes	CAROTTES BIO POMMES VAPEUR LOCALES	BUTTERNUT RÔTIE POIS CASSÉS BIO	POMMES ÉCO RESPONSABLE POÊLÉES PURÉE DE POTIRON LOCAL	SALADE VERTE LOCALE RIZ BIO	PÂTES BIO CHAMPIGNONS POÊLÉES
Produits laitiers	POINTE DE BRIE BIO & COMTÉ & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	TOMME BLANCHE & GOUDA BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	MORBIER AOP & PONT L'ÉVÊQUE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	MIMOLETTE & ROUY & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	TOMME DE SAVOIE & EDAM BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN
Desserts	CRÈME AU CITRON CORBEILLE DE FRUITS SALADE DE FRUITS DU VERGER ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS COMPOTE POIRE BANANE PANNA COTTA À LA COCO LIÉGEOIS VANILLE	BEIGNET POIRE AU CHOCOLAT CORBEILLE DE FRUITS SMOOTHIE DE FRUITS EXOTIQUES	CRUMBLE AUX FRUITS D'AUTOMNE CORBEILLE DE FRUITS COCKTAIL DE FRUITS DUO DE RAISIN FRAIS	CORBEILLE DE FRUITS MOUSSE CHOCOLAT CHEESECAKE SPÉCULOS ET FLEUR D'ORANGER BANANE RÔTIE AU FOUR
	PRODUIT BIO	PRODUIT LOCAL	PRODUIT LABELISE	MENU VEGETARIEN	POISSON FRAIS

API RESTAURATION VENDÉE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORREBETOUX, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010

