

Menus du 30 août au 03 septembre 2021

Menu Internat

	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
--	----------	----------	------------	---------	------------

SOIR

Entrées
Plats
Légumes
Produits laitiers
Desserts

L'ÉQUIPE API RESTAURATION VOUS SOUHAITE
UNE BONNE RENTRÉE 2021



	VERRINE DE RATATOUILLE NIÇOISE	
	TOAST DE THON MAYONNAISE	
	MELON LOCAL	
	ÉMINCÉ DE VOLAILLE LOCAL CRÈME DE CHAMPIGNONS	
	CHILI CON CARNE	
	RIZ BIO	
	TOMATES RÔTIES	
	MIMOLETTE & ROUY & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	
	CORBILLE DE FRUITS	
	COMPOTE DE FRUITS	
	PRUNES EN CRUMBLE	
	CRÈME CARAMEL	



PRODUIT BIO



PRODUIT LOCAL



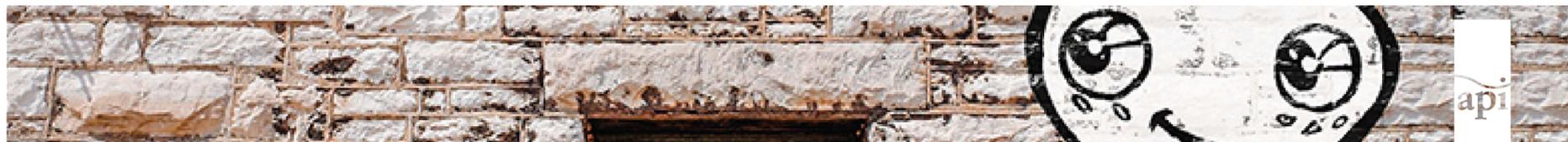
PRODUIT LABELISE



MENU VEGETARIEN



POISSON FRAIS



Menus du 06 septembre au 10 septembre 2021

Menu Internat

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
SOIR					
Entrées	<p> SALADE DE TOMATES BIO CIBOULETTE</p> <p>POIREAU SAUCE RAVIGOTE</p> <p> SALADE DE PÉPINETTES BIO</p>	<p> CAROTTES RÂPÉES BIO</p> <p>SALADE D'ASPERGES ET MAÏS</p> <p> OEUF DUR LOCAL HAYONNAISE</p>	<p>CHOU AU CURRY ET GRANNY SMITH</p> <p>RATATOUILLE FROIDE À L'HUILE D'OLIVE</p> <p>RILLETTE DE PORC</p>	<p> SALADE D'AGRUMES AU SURIMI</p> <p> CHOU FLEUR BIO SAUCE CURRY</p> <p> TARTE AUX LÉGUMES BIO</p>	
Plats	<p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX POIVRES</p> <p>OEUF BROUILLÉS PORTUGAISE</p>	<p> ÉMINCÉ DE PORC LOCAL</p> <p>PIZZA DU CHEF</p>	<p> BOULETTES DE BOEUF BIO SAVEUR CUMIN</p> <p>BRUSCHETTA</p>	<p> ESCALOPE CORDON BLEU LOCAL</p> <p>BOUDIN CRÉOLE</p>	
Légumes	<p> TOMBÉE DE POIVRONS ET AUBERGINES BIO</p> <p> SEMOULE BIO</p>	<p>GRATIN DE CHOU FLEUR</p> <p>POMMES ROSTI</p>	<p>POÊLÉE DE HARICOTS-VERTS À L'AIL</p> <p>BOULGHOUR</p>	<p> TOMATES ROTIES LOCALES</p> <p> RIZ BIO</p>	
Produits laitiers	<p> CAMEMBERT BIO & SAINT PAULIN & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p> CANTAL AOP & TOMME NOIR IGP & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p> EMENTAL BIO & BLEU & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p> CHEDDAR & PYRÉNÉES & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	
Desserts	<p>CORBEILLE DE FRUITS</p> <p>MILLE FEUILLES</p> <p> ANANAS FRAIS</p> <p>ENTREMET AU CITRON</p>	<p>POT DE CRÈME AU BEURRE SALÉ</p> <p>COMPOTE DE POIRES</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p> <p> CORBEILLE DE FRUITS</p>	<p>MOUSSE FRAMBOISE</p> <p>PÊCHE AU SIROP</p> <p>FLAN VANILLÉ</p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p>	<p> CLAFOUTIS AUX PRUNES</p> <p> COMPOTE DE FRUITS BIO</p> <p>ILE FLOTTANTE</p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p>	



PRODUIT BIO



PRODUIT LOCAL



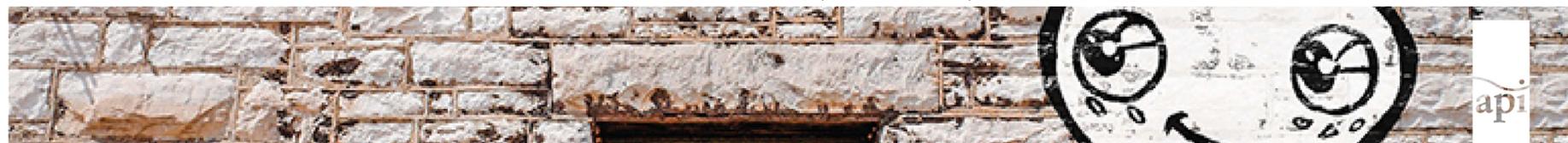
PRODUIT LABELISE



MENU VEGETARIEN



POISSON FRAIS



Menus du 13 septembre au 17 septembre 2021

Menu Internat

JEUDI JE DIS !

lundi 13

mardi 14

mercredi 15

jeudi 16

vendredi 17

SOIR

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Entrées	<p> CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE</p> <p>TERRINE DE LÉGUMES CRÈME DE CITRON</p> <p> SALADE D'ŒUF DUR LOCAL</p>	<p>DUO MELON PASTÈQUE</p> <p>POIREAUX MIMOSA</p> <p>MUSEAU VINAIGRETTE</p>	<p>1/2 POMELOS AU SUCRE</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS À LA PARISIENNE</p> <p>NEMS</p>	<p> SALADE LOCALE AU SURIMI</p> <p>SALADE DE GÉSIEURS</p> <p> TABOULÉ BIO À LA MENTHE</p>	
Plats	<p>BRANDADE DE LA MER</p> <p>PIZZA CHÈVRE</p>	<p> TOMATE FARCIE LOCALE</p> <p>ÂIGUILLETES DE VOLAILLE AU CURRY</p>	<p>JAMBON BLANC</p> <p> LASAGNES AU BOEUF BIO</p>	<p>SOIRÉE JEUDI JE DIS</p> <p>CHEESEBURGER & SPICY</p> <p>POTATOES</p> <p>OU</p> <p>KEBAB & SPICY POTATOS</p>	
Légumes	<p> SALADE VERTE LOCALE</p> <p>JARDINIÈRE DE LÉGUMES</p>	<p> POÛLÉE FORESTIÈRE</p> <p> RIZ BIO</p>	<p> QUINOA BIO À LA TOMATE</p> <p> SALADE VERTE BIO</p>		
Produits laitiers	<p> POINTE DE BRIE BIO & COMTÉ & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p> TOMME BLANCHE & GOUDA BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p> MORBIER AOP & PONT L'ÈVÈQUE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p> HIMOLETTE & ROUY & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	
Desserts	<p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p> <p>DÉS DE POIRE CHANTILLY</p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p> <p>PANNA COTTA</p>	<p> MOUSSE DE FROMAGE BLANC ET SON COULIS DE MANGUE</p> <p>SOUPE DE FRUITS FRAIS</p> <p>CRÈME AU CARAMEL BEURRE SALÉ</p> <p>COMPOTE DE POMME CANNELLE</p>	<p>FLAN NAPPÉ VANILLE</p> <p>MARMELADE DE PÊCHE</p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p> <p>ENTREMET CHOCOLAT</p>	<p> FORÊT NOIRE</p> <p>LITCHI AU SIROP</p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p> <p>RIZ AU LAIT BIO</p>	
	<p> PRODUIT BIO</p>	<p> PRODUIT LOCAL</p>	<p> PRODUIT LABELISÉ</p>	<p> MENU VEGETARIEN</p>	<p> POISSON FRAIS</p>



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



SEMAINE 4 - AVRIL

Menus du 20 septembre au 24 septembre 2021

JEUDI JE DIS !

lundi 20

mardi 21

mercredi 22

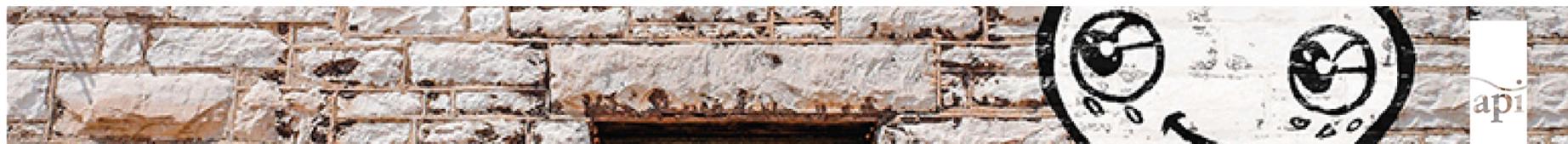
jeudi 23

vendredi 24

SOIR

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Entrées	<p>Bio</p> <p>SALADE COLESLAW</p> <p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>RILLETES DE POISSONS AUX FINES HERBES</p>	<p>SALADE D'AVOCAT ET POMELOS</p> <p>VERRINE DE PÊCHE AU THON</p> <p>TABOULÉ LIBANAIS</p>	<p>ÉMINCÉ DE CHAMPIGNONS MAYONNAISE</p> <p>FLAN DE LÉGUMES VINAIGRETTE</p> <p>FEUILLETÉ POULET ET POIREAUX</p>	<p>Bio</p> <p>GASPACHO</p> <p>ASPERGES BLANCHES & CHIPS DE BACON</p> <p>SALADE DE PÂTES BIO FAÇON NIÇOISE</p>	
Plats	<p>BEIGNETS DE VOLAILLE SAUCE KETCHUP</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p>	<p>Bio</p> <p>PÂTES BIO AU SAUMON</p> <p>MERQUEZ LOCALE GRILL</p>	<p>CHILI CON CARNE</p> <p>ESCALOPE DE VOLAILLE MADRAS</p>	<p>SOIRÉE JEUDI JE DIS</p> <p>CROQUE MONSIEUR OU</p>	
Légumes	<p>Bio</p> <p>TOMATES PROVENÇALE</p> <p>BOULGOUR BIO</p>	<p>Bio</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>PÂTES BIO</p>	<p>Bio</p> <p>Riz bio</p> <p>FENOUIL</p>	<p>SOIRÉE JEUDI JE DIS</p> <p>HOT DOG</p> <p>SALADE DE CRUDITÉES LOCALE À CUSTOMISER</p>	<p>WEEK END LOADING...</p>
Produits laitiers	<p>Bio</p> <p>POINTE DE BRIE BIO & COMTÉ & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p>Bio</p> <p>TOMME BLANCHE & GOUDA BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p>Produit Labelisé</p> <p>MORBIER AOP & PONT L'ÉVÊQUE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>HIMOLETTE & ROUY & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	
Desserts	<p>LIÉGEOIS VANILLE</p> <p>POIRE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT</p> <p>CORBELLE DE FRUITS</p> <p>BAR À YAOURT</p>	<p>MOUSSE CHOCOLAT</p> <p>SOUPE DE FRUITS FRAIS</p> <p>CORBELLE DE FRUITS</p> <p>TARTARE DE PÊCHE À LA MENTHE</p>	<p>CORBELLE DE FRUITS</p> <p>VERRINE DE POMMES ÉCO RESPONSABLE AU CAMEL</p> <p>FROMAGE BLANC À LA VANILLE</p> <p>CRÈME CARAMEL AUX OEUFS BIO</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>CRÈME MONT BLANC</p> <p>NEMS DE BANANE AU CHOCOLAT</p> <p>CORBELLE DE FRUITS</p> <p>TIRAMISU</p>	
	<p>Bio</p> <p>PRODUIT BIO</p>	<p>Produit Local</p> <p>PRODUIT LOCAL</p>	<p>Produit Labelisé</p> <p>PRODUIT LABELISE</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	
		<p>Poisson frais</p> <p>POISSON FRAIS</p>			

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 Internat

JEUDI JE DIS !

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
PESÉE DES DÉCHETS DANS LE CADRE DE LA SEDD				
SOIR				

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
Entrées	DUO DE MELON LOCAL ET PASTÈQUE SALADE DE HARICOTS-VERTS BIO PERSILLÉS TABOULÉ ORIENTAL À LA SEMOULE BIO	SALADE DE BETTERAVES CRU RÂPÉES POIREAU LOCAL MIMOSA FEUILLETÉ AU CHÈVRE	SALADE LOCALE RAISINS ET DÉS DE JAMBON CAVIAR D'AUBERGINE OEUFS POCHÉ SUR LIT DE SALADE BIO CRÈME CIBOULETTE	SALADE DE TOMATES CERISE OLIVE DÉS DE FETA QUICHE AUX OEUFS BIO ET TOMATES LOCAL BEURRE DE SARDINE SUR TOAST	
Plats	BOLOGNAISE À L'ÉGRENÉ DE BOEUF BIO FLAMMENKUECHE	CRÉPINETTE DE PORC LOCALE STEAK HACHÉ DE BOEUF LOCAL	LASAGNES AUX LÉGUMES BURGER DE POISSON	SOIRÉE JEUDI JE DIS PISSALADIÈRE OU CROISSANT AU JAMBON BOULGOUR BIO ET SA BRUNOISE DE LÉGUMES AUX HERBES DE PROVENCE	
Légumes	TAGLIATELLE POËLÉE DE LÉGUMES ASIATIQUE	CHOU BRAISÉ RÖSTI DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE LOCALE /		
Produits Laitiers	EMMENTAL BIO & POINTE DE BRIE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	TOMME DE SAVOIE & MIMOLETTE & 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	
Desserts	VERRINE DE CRÈME ANGLAISE & BISCUIT CUILLÈRE CHOU PARFUMÉ À LA VANILLE CORBEILLE DE FRUITS POËLÉE DE POMME ÉCO RESPONSABLE AU BEURRE SALÉ	ENTREMET CHOCOLAT MERINGUÉ PÊCHE EN OREILLON COULIS DE FRAISE CORBEILLE DE FRUITS ANANAS FRAIS	CORBEILLE DE FRUITS BAVAROIS PASSION VERRINE DE PRUNEAUX CRÈME PÂTISSIÈRE À L'ORANGE ET SPÉCULOOS	MOUSSE FRAMBOISE SALADE D'AGRUMES ÎLE FLOTTANTE CORBEILLE DE FRUITS	



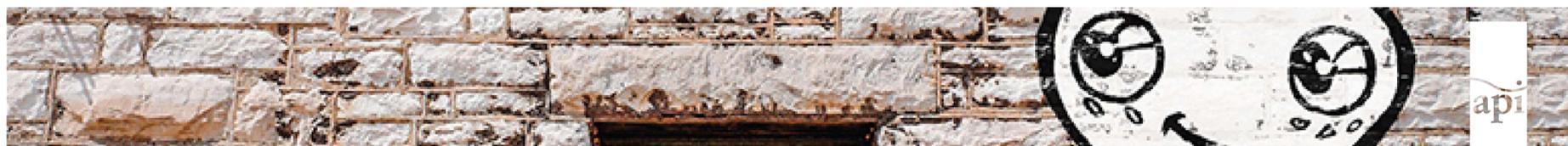
PRODUIT BIO
 PRODUIT LOCAL
 PRODUIT LABELISÉ
 MENU VEGETARIEN
 POISSON FRAIS



Menu Internat

JEUDI JE DIS !

	Lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
SOIR					
Entrées	 SALADE LOCALE, MAÏS CROÛTONS, FROMAGE  RATATOUILLE FROIDE À L'HUILE D'OLIVE  TARTINE D'AUBERGINE LOCAL ET CHÈVRE AUX HERBES	 CÉLÉRI RÉMOULADE LOCAL  CHOU FLEUR BIO AUX HERBES FRAÎCHES  BEURRE DE SARDINES ET SON TOAST	 RADIS BEURRE  BETTERAVES BIO MAYONNAISE  PÂTÉ BRETON IGP		
Plats	 FILET MEUNIÈRE SAUCE TARTARE  PENNES COMPLET BIO & ÉGRÉNÉ BIO À LA TOMATE	 OEUFS LOCAL BROUILLÉS  VENTRÊCHE	 CORDON BLEU SAUCE KETCHUP  PIZZA DU CHEF	SOIRÉE JEUDI JE DIS SOIRÉE CHINOISE OU SOIRÉE ANTILLAISE	
Légumes	 CRÊMEUX DE POIREAUX  PENNES COMPLET BIO AU BASILIC	 CONCASSÉE DE TOMATES LOCALES  SALSIFIS SAUTÉS PERSILLÉS	 POÊLÉE DE LÉGUMES  RIZ BIO		
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		
Desserts	PETIT SUISSE AROMATISÉ	 ÎLE FLOTTANTE CARAMELISÉE	CORBEILLE DE FRUITS		
	COMPOTE DE FRUITS	 ANANAS FRAIS	POIRE RÔTIE AU MIEL		
	CORBEILLE DE FRUITS	 CORBEILLE DE FRUITS	 BAR À YAOURT (LOCAL) FRUITS & CÉRÉALES		
	TARTE AU CHOCOLAT	 LITCHIS AU SIROP	ENTREMET CAFÉ		
	 PRODUIT BIO	 PRODUIT LOCAL	 PRODUIT LABELISÉ	 MENU VEGETARIEN	 POISSON FRAIS



JEUDI JE DIS !

lundi 11

mardi 12

mercredi 13

jeudi 14

vendredi 15

SOIR

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Entrées	<p> CHOU BLANC BIO AU GOUDA</p> <p>SALADE D'ARTICHAUT</p> <p>FEUILLETÉ HOT DOG</p>	<p> CONCOMBRE BIO AU FROMAGE FRAIS</p> <p>SALADE DE SOJA AUX PETITS LARDONS</p> <p> SALADE DE CÉRÉALE GOURMANDE BIO AU FROMAGE</p>	<p> SALADE DE TOMATES</p> <p> BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RAVIGOTE</p> <p>SALADE D'ŒUF POCHÉ SUR LIT DE MÂCHE VINAIGRETTE DE FRAMBOISE</p>	<p> SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET FROMAGE BIO</p> <p> POIREAUX LOCAL VINAIGRETTE</p> <p>ROULADE DE JAMBON BLANC</p>	
Plats	<p>JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE</p> <p>QUICHE CHÈVRE ÉPINARDS</p>	<p>STEAK HACHÉ</p> <p>TARTINE FAÇON KEBAB ET CRÈME ÉPAISSE</p>	<p>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE</p> <p>TARTIFLETTE ET SALADE VERTE</p>	<p>SOIRÉE JEUDI JE DIS</p> <p>GALETTE GARNIE</p> <p>OU</p> <p>FAJITAS</p>	
Légumes	<p> MOGETTES LABEL ROUGE</p> <p>SALADE VERTE</p>	<p> JARDINIÈRE DE LÉGUMES AU JUS</p> <p> SEMOULE BIO</p>	<p> COURGETTES POÊLÉES</p> <p> QUINOA BIO</p>	<p> HIMOLETTE & ROUY & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	
Produits laitiers	<p> POINTE DE BRIE BIO & COHTE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p> TOMME BLANCHE & GOUDA BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p> MORBIER AOP & PONT L'ÉVÊQUE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p> HIMOLETTE & ROUY & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	
Desserts	<p> FROMAGE BLANC LOCAL AU MIEL</p> <p> COMPOTE BIO</p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p> <p>SMOOTHIE DE FRUITS</p>	<p>BROWNIES</p> <p>ANANAS AU SIROP</p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p> <p>CRÈME PÂTISSIÈRE AUX FRUITS CONFITS</p>	<p>CORBEILLE DE FRUITS</p> <p>MARMELADE DE PÊCHE</p> <p>ÎLE FLOTTANTE AU GRANOLA</p> <p> SALADE DE FRUITS FRAIS VANILLÉ</p>	<p> CORBEILLE DE FRUITS</p> <p> RIZ AU LAIT BIO</p> <p>VERRINE DE PÊCHE AU COULIS DE FRUITS ROUGE</p> <p>TARTE TROPÉZIENNE</p>	
	<p> PRODUIT BIO</p>	<p> PRODUIT LOCAL</p>	<p> PRODUIT LABELISÉ</p>	<p> MENU VEGETARIEN</p>	<p> POISSON FRAIS</p>

