Menus du 03 au 21 Décembre 2018

Dicton du mois :

" Décembre ensoleillé, été mouillé "

lundi 03 Décembre	mardi 04 Décembre	mercredi 05 Décembre	jeudi 06 Décembre	vendredi 07 Décembre
Sauté de mouton aux légumes Semoule Saint Paulin Fruit de saison	Salade de riz Filet de poisson meunière Epinards béchamel Crème à la vanille		Pâté de campagne Omelette Poêlée de carottes & navets Petits suisses aromatisés	Potage de légumes Tortellinis à la viande sauce fromage (plat complet) Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

lundi 10 Décembre	mardi 11 Décembre	mercredi 12 Décembre	jeudi 13 Décembre	vendredi 14 Décembre
Sauté de porc moutarde à l'ancienne Haricots beurre Edam Flan au caramel	Œuf dur mayonnaise Viennoise de dinde Endives béchamel Yaourt sucré		Bœuf bourguignon Pommes vapeur Saint môret Fruit de saison	Carottes râpées à l'ananas Cassolette de poisson aux fruits de mer Riz Compote

Repas de Noël

Produits régionaux

Produits BIO

lundi 17 Décembre	mardi 18 Décembre	mercredi 19 Décembre	jeudi 20 Décembre	vendredi 21 Décembre
Salade de pommes de terre Haut de cuisse de poulet Gratin de poireaux Emmental	Bolognaise Tortis Tomme blanche Fruit de saison		Feuilleté festif Sauté de dinde aux marrons Pommes grenailles Bûche de Noël	Taboulé (semoule) Nugget's de poisson & citron Poêlée de légumes Liégeois au caramel

Cuisiniers du Pays d'Oc

www.api-restauration.com

AGRILOCAL 11

Mettez de l'Aude dans vos recettes !