











Menus du 27 mai au 14 juin 2019

Diction du mois de juin :
"Beau temps en juin, abondance de grain"

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
<p> Sauté de bœuf au cumin</p> <p> Semoule</p> <p>Froidou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade de pâtes</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tarte à l'abricot</p>		<p>FERIE</p> 	 <p>FERME</p>

lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Aubergines à la tomate</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Tortellinis à la viande sauce fromagère</p> <p>(plat complet)</p> <p> Emmental</p>		<p> Sauté de porc à la djonnaise</p> <p> RIZ</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p> Fruit de saison</p>







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

Produits régionaux  Produits BIO 



Cuisiniers
api du Pays d'Oc

www.api-restaurant.com

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
 <p>Bon week-end de Pentecôte:)</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Raviolis + râpé (plat complet)</p> <p> Fruit de saison</p>		<p> Salade de riz</p> <p> Sauté de veau aux oignons</p> <p>Duo d'haricots (verts & beurre)</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p> Tomates vinaigrette</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Pommes vapeur</p> <p> Fruit de saison</p>

