



La viande bovine\* servie dans votre établissement est d'origine française.

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »

lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
<b>Boulette de veau</b>	<i>Betterave vinaigrette</i>	<b>Gratin de poisson</b>	<i>Macédoine</i>	<b>Steak haché</b>
<b>Haricots verts</b>	<i>au gouda</i>	<b>Riz aux légumes</b>	<i>fromage blanc</i>	<b>sauce aux poivres</b>
<b>Pommes rissolées</b>	<b>Jambon</b>	<i>Roulé chocolat</i>	<b>Sauté de poulet</b>	<b>Frites</b>
<i>Petit Louis tartine</i>	<b>Pâtes</b>	<i>Fruit au sirop</i>	<b>basquaise</b>	<i>Emmental</i>
<i>Nappé caramel</i>	<i>Mousse chocolat</i>	<i>Fruit au sirop</i>	<b>Semoule</b>	<i>Fruit</i>
			<i>Crème dessert vanille</i>	

lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
<b>FÉRIÉ</b>	<b>Lasagnes</b>	<b>Rôti de porc</b>	<b>Escalope de volaille</b>	<i>Mortadelle</i>
	<b>Bolognaise</b>	<b>Purée</b>	<b>à la mimolette</b>	<b>Filet de poisson</b>
	<i>Mimolette</i>	<i>Pâte de fruit</i>	<b>Printanière</b>	<b>florentine</b>
	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Compote pomme</i>	<b>de légumes</b>	<b>Pomme vapeur</b>
			<b>Pâtisserie</b>	<i>Velouté aux fruits</i>

lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 1 <sup>er</sup> juin
<b>Rôti de dinde</b>	<i>Crêpe au fromage</i>	<b>Escalope de poulet</b>	<i>Salade fromagère</i>	<b>Nugget's de poisson</b>
<b>Carottes et</b>	<b>Saucisse Knack</b>	<b>sauce basquaise</b>	<b>Goulash de bœuf</b>	<b>Riz</b>
<b>pommes de terre</b>	<b>Ketchup</b>	<b>Pommes noisettes</b>	<b>Petits pois française</b>	<b>aux champignons</b>
<i>Biscuit sec</i>	<b>Pâtes</b>	<i>Gouda</i>	<i>Flan chocolat</i>	<i>Crème anglaise</i>
<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Fruit</i>	<i>Liégeois vanille</i>		<i>Madeleine</i>

lundi 4 juin	mardi 5 juin	mercredi 6 juin	jeudi 7 juin	vendredi 8 juin
<b>Boule d'agneau</b>	<i>Concombres</i>	<b>Curry de porc</b>	<i>Tomate fraîcheur</i>	<i>Melon</i>
<b>façon couscous</b>	<i>à la crème</i>	<b>Haricots verts</b>	<b>Pâtes bolognaise</b>	<b>Chipolatas</b>
<b>Semoule</b>	<b>Filet de colin pané</b>	<b>aux tomates</b>	<i>Tarte pomme</i>	<b>Purée au lait</b>
<i>Emmental</i>	<b>sauce tomate</b>	<i>Suisse aromatisé</i>	<i>normande</i>	<b>Camembert</b>
<i>Crème dessert</i>	<b>Ebly aux légumes</b>	<i>Ananas au sirop</i>		
<i>chocolat</i>	<b>Yaourt vanille BIO</b>			

lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
<b>Emincé de poulet</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Jambon</b>	<i>Céleri rave</i>	<b>Paëlla</b>
<b>au basilic</b>	<b>Mitonnade de porc</b>	<b>Pâtes</b>	<i>mimolette</i>	<b>de poisson</b>
<b>Semoule</b>	<b>antillaise</b>	<i>Poire au sirop</i>	<b>Rôti de bœuf</b>	<i>Sablé des Flandres</i>
<b>et ratatouille</b>	<b>Purée de patates</b>	<i>Petit Suisse sucré</i>	<b>Jardinière</b>	
<i>Tomme blanche</i>	<b>douces et carottes</b>		<b>de légumes</b>	
<i>Flan nappé</i>	<b>Velouté fruits</b>		<i>Salade de fruit</i>	<i>Crème dessert</i>

lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
<b>Paupiette de veau</b>	<i>Taboulé aux légumes</i>	<i>Tomate persillade</i>	<b>Hachis</b>	<i>Roulade aux pistaches</i>
<b>sauce forestière</b>	<b>Rôti de porc</b>	<b>Meunière de hoki</b>	<b>Parmentier</b>	<b>Chipolatas</b>
<b>Purée Crécy</b>	<b>dijonnaise</b>	<b>Epinards</b>	<b>Edam BIO</b>	<b>sauce méridionale</b>
<i>Spéculoos</i>	<b>Haricots verts</b>	<b>Pommes vapeur</b>	<i>Liégeois chocolat</i>	<b>Semoule</b>
<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fromage blanc</i>		<i>Pâtisserie</i>

lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
<i>Céleri mimolette</i>	<b>Gordon bleu</b>	<i>Pâté croûte</i>	<i>Carottes râpées</i>	<i>Melon</i>
<b>Jambon braisé</b>	<b>Riz aux carottes</b>	<i>cornichon</i>	<b>Raviolis de bœuf</b>	<b>Filet de poisson</b>
<b>sauce brune</b>	<i>Brebis crème</i>	<b>Normandin de veau</b>	<i>Petit Suisse</i>	<b>et sa julienne</b>
<b>Pâtes</b>	<i>Nappé caramel</i>	<b>sauce Tartare</b>	<i>nature sucré</i>	<b>de légumes</b>
<i>Compote</i>		<b>Poêlée de légumes</b>		<b>Purée</b>
<i>sans sucre ajouté</i>		<i>Fruit</i>		<i>Fromage blanc</i>
				<i>aromatisé</i>

lundi 2 juillet	mardi 3 juillet	mercredi 4 juillet	jeudi 5 juillet	vendredi 6 juillet
<i>Duo de crudité</i>	<i>Concombre bulgare</i>	<b>Sauté de porc</b>	<i>Betteraves</i>	<b>Pavé de poisson</b>
<b>Pâtes</b>	<b>Rôti de dinde froid</b>	<b>charcutier</b>	<i>vinaigrette</i>	<b>Riz aux courgettes</b>
<b>carbonara</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Haricots beurre</b>	<b>Steak haché</b>	<b>et tomates</b>
	<b>aux légumes</b>	<b>Pommes vapeur</b>	<b>sauce échalote</b>	<i>Gouda</i>
	<i>Crème dessert</i>	<i>Gaufrette vanille</i>	<b>Pommes rissolées</b>	
		<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Laitage</i>	



### CÔTÉ NUTRITION

Il est peu calorique et source de vitamine C et de minéraux.  
 Son petit goût piquant est lié aux composés soufrés qu'il contient qui stimulent l'appétit et la digestion.  
 Plus le radis sera jeune, moins il contiendra de soufre et plus il sera doux !



### CÔTÉ CONSOMMATION

Croquez-le cru nature, avec un peu de sel, du fromage frais ou encore une noisette de beurre.  
 En rondelle ou râpé, il se consomme en salade, seul ou avec d'autres ingrédients. Il apporte de la saveur, de la couleur et du croquant à nos plats.  
 Le radis peut se cuire : quelques minutes à la vapeur suffisent pour que la peau conserve sa couleur.



### CÔTÉ INFORMATION

Il existe sous différentes formes et couleurs : petit, rond rose, rouge ou bicolor, grand, noir, allongé et blanc.

## Les Radis

Les mois de consommation idéale sont :

**AVRIL-MAI-JUIN-JUILLET**

LEDUXX - 03 21 46 60 00

## UNE SAISON...UNE RECETTE

# Chutney de radis

Durée de préparation : 10 minutes, temps de cuisson : 25 minutes



1. Ingrédients pour 4 personnes : 200 g de radis blancs, 100 ml de vinaigre de cidre, 35 g de sucre semoule, sel, poivre et pain.



2. Dans une casserole, porter à ébullition le vinaigre mélangé avec le sucre.



3. Faire réduire de moitié et ajouter les radis râpés. Faire confire et rectifier l'assaisonnement.



4. Servir le chutney de radis accompagné de tartines de pain grillées.



MAI JUIN 2018

# Soyons Complices à table !

ÉDITO

## La Semaine Européenne du Développement Durable

API, acteur engagé pour une **restauration responsable**, est fier de valoriser, durant le temps de la Semaine Européenne du Développement Durable, ses **+ de 900 partenariats** avec **les producteurs régionaux** dans toute la France. Ces engagements assurent une cuisine de qualité composée de **produits frais et de saison** dont l'empreinte carbone est maîtrisée. C'est aussi une clé pour conforter la pérennité des tissus économiques territoriaux.

Dès le **30 mai**, nos Chefs mettront encore plus à l'honneur **les produits de votre région** grâce à leur savoir-faire en les partageant sur **@fierdemonassiette** (Instagram). Vous aussi, vous aimez cuisiner des produits frais, locaux et de saison, pour un avenir sain et durable ?

Alors partagez votre plaisir de réaliser des recettes responsables en postant vos photos avec le **#fierdemonassiette** !

Salutations gourmandes.

Le service Développement Durable

