

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 13 au 19 novembre 2017

LUNDI

SALADE VERTE
ACCRAS DE POISSON
(cordon bleu)
GRATIN DE CHOUX FLEURS
CARRE FRAIS
MUESLI AU CHOCOLAT


MARDI

COLESLAW
SAUCISSE FUMEE
(Saucisse de volaille - Omelette)
POMMES VAPEUR
CANCOILLOTTE
COMPOTE **POMMES-MYRTILLES** DU CHEF

MERCREDI

CROQUE-MONSIEUR
EMINCE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE
(Friand aux champignons)
PUREE DE POTIRON
ST PAULIN
FRUIT DE SAISON

JEUDI

MACEDOINE DE LEGUMES
ROTI DE **BŒUF** SAUCE DIJONNAISE 
(Dos de colin sauce dijonnaise)
RIZ PILAF
PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

SALADE MARCO POLO *(Pâtes/Emmental/Poivrons)*
ŒUFS
A LA FLORENTINE
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 20 au 26 novembre 2017

LUNDI

SURIMI SAUCE AURORE

TORTELLINI A LA VIANDE

SAUCE FROMAGERE

(tortellini aux légumes sauce fromagère)

ST NECTAIRE

FRUIT DE SAISON

MARDI

SALADE VERTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

CHOUCROUTE

(Choucroute de volaille - choucroute de la mer)

GARNIE

CHANTENEIGE

CREME DESSERT

MERCREDI

SALADE D'AUTOMNE *(Brocolis/carottes)* **CURRY ET POMMES**

HACHIS 

PARMENTIER

(brandade de poisson)

YAOURT

FRUIT DE SAISON



JEUDI

CAROTTES A L'ORANGE

POULET

(tarte au fromage)

A LA BASQUAISE

TARTARE

CAKE AUX POIRES ET A LA CANNELLE (FARINE)

VENDREDI

VELOUTE DE COURGES AU CURCUMA


FILET DE POISSON SAUCE AU BEURRE BLANC

(blanc de volaille)

RISOTTO

PETIT SUISSE

FRUIT DE SAISON

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 


Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 27 au 03 décembre 2017

LUNDI

CELERI REMOULADE
TARTE AU THON
(feuilleté au fromage)
DUO DE FLEURETTES
BRIE
BRASSE AUX FRUITS + MADELEINE

MARDI

BETTERAVES SAUCE BULGARE
STEAK HACHE AU JUS 
(dos de colin + citron)
SEMOULE
EMMENTAL
FRUIT DE SAISON

MERCREDI

CONCOMBRES SAUCE A L'ANETH
AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE CREMEE
(nuggets de poisson)
HARICOTS VERTS PERSILLES
EDAM
DOUCEUR AUX FRUITS

JEUDI

DUO DE CAROTTES SAUCE CITRON
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE ESTRAGON
(paupiette du pêcheur)
CRUMBLE DE COURGETTES
FROMAGE BLANC
GATEAU BASQUE



Menu
de la team !

VENDREDI

ŒUF MAYONNAISE
SPAGHETTI
(carbonara de dinde - spaghetti de la mer)
A LA CARBONARA
YAOURT
FRUIT DE SAISON

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 04 au 10 décembre 2017

LUNDI

PATE DE FOIE + CORNICHONS

LASAGNES 

DU CHEF

(lasagnes de poisson)

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON

MARDI

SALADE DE RIZ

CORDON BLEU

(poisson pané)

PRINTANIERE DE LEGUMES

PETIT SUISSE

FRUIT DE SAISON

MERCREDI

SALADE VERTE

CASSOULET

(saucisse de volaille - omelette)

DU CHEF

GOUDA

COCKTAIL DE FRUITS

JEUDI

CHOU ROUGE AUX RAISINS

ROTI DE PORC SAUCE PROVENCALE

(rôti de volaille - dos de colin)

HARICOTS BEURRE

EMMENTAL

FLAN PATISSIER

VENDREDI

BETTERAVES VINAIGRETTE

PAVE DE POISSON ET SON CRUMBLE AU PAIN D'EPICES

(steak haché)

CŒUR DE BLE

TOMME GRISE

FRUIT DE SAISON

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 11 au 17 décembre 2017

LUNDI

COLESLAW

CASSOLETTE DE POISSON

(cordon bleu)

RIZ THAI

CANTAFRAIS

COMPOTE DE POMMES

MARDI

HARICOTS VERTS SAUCE ECHALOTE

TAJINE D'AGNEAU

(tajine de poisson)

SEMOULE

PETIT SUISSE

FRUIT DE SAISON

MERCREDI

DES DE CONCOMBRE VINAIGRETTE AU MIEL

SAUTE DE VOLAILLE SAUCE FERRIERE

(dos de colin + citron)

PETITS POIS AUX OIGNONS

TOMME NOIRE

FROMAGE BLANC ET SES GOURMANDISES

JEUDI

CHOU A LA FRANCOMTOISE

GARDIANE DE BŒUF 

(friand aux champignons)

POEELE DE CAROTTES

MIMOLETTE

GATEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT DU CHEF



**Menu
de la team !**

VENDREDI

CREPE FOUREE

OMELETTE A LA CIBOULETTE

PUREE DE COURGETTES

YAOURT

FRUIT DE SAISON

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 18 au 24 décembre 2017

LUNDI

RADIS

STEAK HACHE SAUCE ECHALOTE 

(dos de colin à l'huile d'olives)

POMMES VAPEUR

BRIE

FRUIT DE SAISON

MARDI

DUO DE CHOUX AUX RAISINS

EMINCE DE VOLAILLE SAUCE A L'ANCIENNE

(steak de lait)

SALSIFIS PERSILLES

CARRE PRESIDENT

MOUSSE AU CHOCOLAT

MERCREDI

ENDIVES SAUCE AU THON

CHIPOLATAS GRILLEES

(saucisse de volaille - quenelle de poisson)

LENTILLES AU JUS

EDAM

FRUIT DE SAISON

JEUDI

DUO DE TOAST *(Ballotine / Mousson de canard)*

ROTI DE DINDE SAUCE MANDARINE

(dos de colin sauce mandarine)

POMMES DUCHESSE

DUO DE FROMAGE

DESSERT DE NOEL DU CHEF



VENDREDI

CŒURS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE

FILET DE COLIN SAUCE DUGLERE

(pilons de poulet)

RIZ CREOLE

YAOURT

FRUIT DE SAISON

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



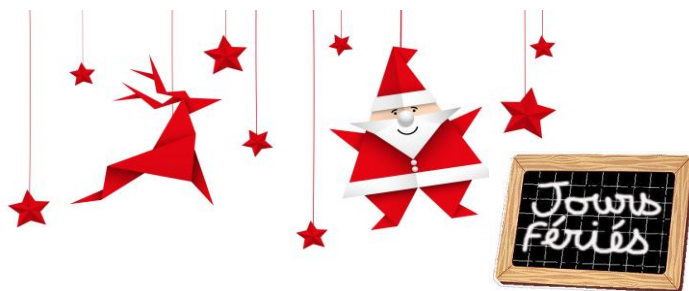
Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 25 au 31 décembre 2017

LUNDI



Joyeux Noël

MARDI

SALADE VERTE

HAMBURGER 

(dos de colin sauce vierge)

FRITES

LIEGEOIS VANILLE

MERCREDI

PIZZA

NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS

(friand aux champignons)

PUREE DE POTIRONS

PETIT COTENTIN

FRUIT DE SAISON

JEUDI

COLESLAW

HAUT DE CUISSE DE POULET

(paupiette de la mer)

POMMES VAPEUR

ST PAULIN

ANANAS AU SIROP

VENDREDI


SALADE DE HARICOTS COCOS

TORTELLINIS

RICOTTA ET EPINARDS

RONDELE AUX NOIX

FRUIT DE SAISON

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 01 au 07 janvier 2018

LUNDI



Toutes l'équipe d'Api restauration
vous souhaite
une merveilleuse année 2018 !

MARDI

TABOULE
VIENNOISE DE DINDE
(poisson pané)
PUREE DE HARICOTS VERTS
TOMME GRISE
FRUIT DE SAISON

MERCREDI


SALADE VINAIGRETTE
SAUCISSON A LA LYONNAISE
(saucisse de volaille - steak de lait)
RIZ ROND
PETIT SUISSE
COMPOTE **POMMES**-BANANES DU CHEF

JEUDI

CAROTTES RAPEES
BŒUF A L'ESTRAGON 
(dos de colin + citron)
BROCOLIS
BLEU
TARTE AU CITRON

VENDREDI

MACEDOINE DE LEGUMES
BRANDADE
DE POISSON
(hachis parmentier)
MONT CADI
FRUIT DE SAISON

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 08 au 14 janvier 2018

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE
DOS DE COLIN A L'HUILE D'OLIVES
(steak haché)
CHOUX FLEURS
CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON

MARDI

JULIENNE DE BETTERAVES
AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE AU CURRY
(dos de colin sauce curry)
SEMOULE AUX PETITS LEGUMES
YAOURT
FRUIT DE SAISON

MERCREDI

CHOU ROUGE VINAIGRETTE BALSAMIQUE
EMINCE DE PORC SAUCE TEXANE
(émincé de volaille - poisson pané)
PIPERADE
FROMAGE BLANC
RIZ AU LAIT

JEUDI

SALADE VERTE VINAIGRETTE
TARTIFLETTE
DU CHEF
(tartiflette à la volaille - tartiflette de poisson)
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

VELOUTE DE LEGUMES
BLANQUETTE DE DINDE
(blanquette de poisson)
CAROTTES
ST MORET
GALETTE DES ROIS

Choisissons nos reines
et rois !



Produits BIO
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 