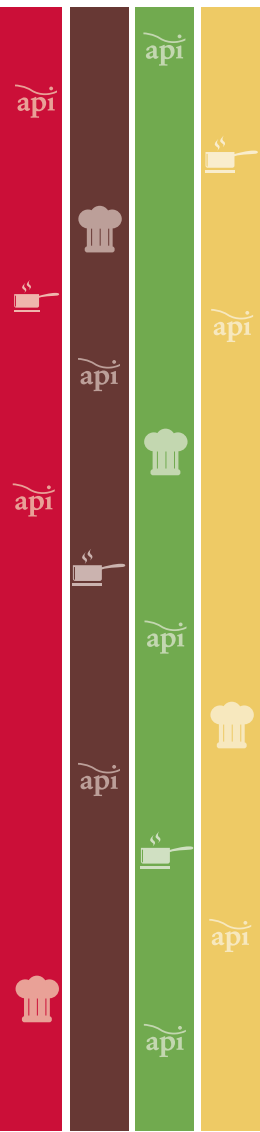


Apprécier

LOVE

FONDRE



ECOLE DE LUMBIN

S 36 Du lundi 03/09 au vendredi 07/09/2018

LUNDI



Macedoine de légumes vinaigrette
Steack haché au jus
Pommes de terre rissolées
Petit suisse aromatisé
Fruit BIO



MARDI



Pizza au fromage
Aiguillettes de Poulet aux oignons
Flan de brocolis BIO
Gouda
Compote de pommes



JEUDI



Concombre vinaigrette
Sauté de bœuf à la tomate
Semoule
Yaourt nature BIO
Fruit



VENDREDI



Salade de Choux blancs
Filet de colin à la crème
Coquillettes BIO
Bournette du Vercors
Liègeois vanille



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant.

Goûter

TAST

MITONNER



ECOLE DE LUMBIN

S 37 Du lundi 10/09 au vendredi 14/09/2018

LUNDI



Betteraves au vinaigre de framboise
Sauté de Dinde au Curry
Riz
Saint Marcellin
Fruit BIO



MARDI



Salade de tomates et basilic
Aiguillette de blé
Petits pois BIO
Yaourt Aromatisé
Tarte au Chocolat

JEUDI



Carottes râpées
Paupiette de veau aux olives
Blé pilaf
Mimolette
Fruit BIO



VENDREDI



Taboulé
Filet de poisson pané et son citron
Haricots verts
Yaourt nature BIO
Gâteau au citron du Chef



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant.

Déguster

FOOD

CUISINER



ECOLE DE LUMBIN

S 38 Du lundi 17/09 au vendredi 21/09/2018

LUNDI



Taboulé
Cordon bleu à la volaille
Haricots beurre
Yaourt Aromatisé BIO
Eclair au chocolat

MARDI



Salade de lentilles
Bœuf bourguignon
Gratin d'épinards BIO
Petit Moulé
Fruit

JEUDI



Menu BIO
Salade Verte BIO
Sauté de volaille BIO basquaise
Riz créole BIO
Yaourt Nature BIO
Compote BIO



VENDREDI



Concombre BIO vinaigrette
Filet de lieu sauce basilic
Purée de pois cassés
Edam
Liègeois à la vanille

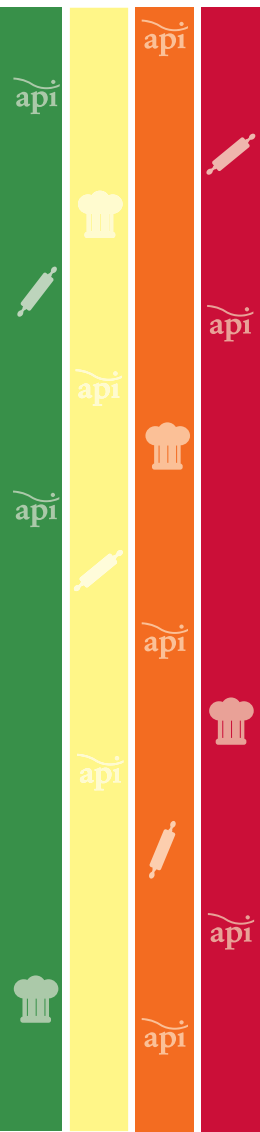
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant.

Rafraîchir

ICE CREAM

MIXER



ECOLE DE LUMBIN

S 39 Du lundi 24/09 au vendredi 28/09/2018

LUNDI



Brocolis vinaigrette
Sauté de veau au jus
Polenta
Bournette du Vercors BIO
Fruit

MARDI



Friand au fromage
Emincé Poulet à la crème
Petits Pois au Jus
Yaourt nature
Fruit de Saison BIO

JEUDI



Betteraves au vinaigre de framboise
Rôti de porc à la moutarde
Gratin de courges
Carré frais BIO
Gâteau à l'ananas du Chef

VENDREDI



Salade de Tomates BIO et Echalotes
Cassolette de poisson à la Crème
Riz
Petit Moulé Nature
Liègeois chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant.

ECOLE DE LUMBIN

S 40 Du lundi 01/10 au vendredi 05/10/2018

LUNDI

Macédoine de légumes vinaigrette
Boulettes d'agneau à l'orientale
Semoule
Carré Ligueil
Fruit de Saison

MARDI



Salade d'endives
Bœuf braisé
Carottes vichy
Fromage Blanc sucré
Flan pâtissier

JEUDI



Salade verte
Sauté de dinde à la crème
Epinards hachés
Vache Picon
Donuts saveur fraise LOCAL

VENDREDI



Œuf dur et Mayonnaise
Meunière de Poisson
Courgettes à la provençale
Bûchette de Chèvre
Fruit Local

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant.

www.api-restauration.com

api