

Restaurant AGERE

Chaque jour, un choix d'entrées et un choix de desserts, vous sont proposés !

Lundi

03/02/2020

Roti de boeuf sauce
machand de vin

Tarte au thon

Epinards à la crème

Riz

Mardi

04/02/2020

Sauté de dinde au
curry

Poisson pané aux
céréales

Pommes Lyonnaise

*Carottes "Fraîches" à
l'étuvée*

Mercredi

05/02/2020

Cuisse de poulet aux
herbes

Rognons au porto

Pâtes au beurre

Choux fleurs persillé

Jeudi

06/02/2020

Merguez grillées

Bavette à l'echalotes

Frites

Haricots verts à l'ail

Vendredi

07/02/2020

Filet de poisson frais
du marché

Côte de porc

Pommes vapeurs

Brocolis

Légende : "Produit cuisiné par les Chefs"



"Produit de notre Région"



"Produit Bio"



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

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

API RESTAURATION, Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance Capital de 1.000.000,00 € RCS de Lille Métropole - SIREN 377 181 010Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

API RESTAURATION - DIRECTION AUVERGNE : ZA La Fontanille - Rue Julien Champclos - 63370 LEMPDES



Restaurant AGERE

Chaque jour, un choix d'entrées et un choix de desserts, vous sont proposés !

Lundi

10/02/2020

Cordon bleu de
volaille frais

Foie de veau poêlée

Coeur de blé

Carottes Vichy

Mardi

11/02/2020

Sauté de boeuf bio
aux poivrons

Saucisse de toulouse
grillée

Lentilles vertes BIO

Poêlée de légumes

Mercredi

12/02/2020

Roti de porc aux
herbes de provence

Paupiette de saumon
à la crème

Purée de pommes de
terre maison

Choux braisé

Jeudi

13/02/2020

Escalope de dinde
milanaise

Bavette sauce au bleu

Frites

Endives au jus

Vendredi

14/02/2020

Jambon braisé au
madère

Filet de colin sauce
homardine

Riz aux petits légumes

Haricots beurre

Légende : "Produit cuisiné par les Chefs"



"Produit de notre Région"



"Produit Bio"



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

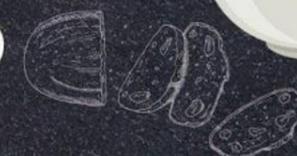
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

API RESTAURATION, Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance Capital de 1.000.000,00 € RCS de Lille Métropole - SIREN 377 181 010 Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

API RESTAURATION - DIRECTION AUVERGNE : ZA La Fontanille – Rue Julien Champclos – 63370 LEMPDES



Bon
Appétit



api

conception Créap

Restaurant AGERE

Chaque jour, un choix d'entrées et un choix de desserts, vous sont proposés !

Lundi

17/02/2020

Coquelet rôti

Filet de poisson à la Bordelaise

Torsades

Epinards aux croutons

Mardi

18/02/2020

Sauté de porc à la moutarde

Steak haché sauce tomate

Petits pois à l'étuvé

Cardes à la provençale

Mercredi

19/02/2020

Omelette bonne femme

Filet de dinde au cidre

Pommes de terre vapeur ciboulette

Choux de bruxelles

Jeudi

20/02/2020

Hampe de boeuf

Andouillette

Frites

Haricots plats d'Espagne à l'ail

Vendredi

21/02/2020

Poisson frais du marché

Spaghetti bolognaise

Spaghetti

Fondue de poireaux

Légende : "Produit cuisiné par les Chefs"



"Produit de notre Région"



"Produit Bio"



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

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

API RESTAURATION, Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance Capital de 1.000.000,00 € RCS de Lille Métropole - SIREN 377 181 010 Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

API RESTAURATION - DIRECTION AUVERGNE : ZA La Fontanille – Rue Julien Champclos – 63370 LEMPDES

Restaurant AGERE

Chaque jour, un choix d'entrées et un choix de desserts, vous sont proposés !

Lundi

24/02/2020

Suprême de poulet au jus

Cervelas orbernois

Pommes rostis

Poêlée de légumes hivernale

Mardi

25/02/2020

Tête de veau sauce gribiche

Endives au jambon

Pommes vapeur

endives

Mercredi

26/02/2020

Pâtes à la carbonara

Pavé de saumon au beurre

Pâtes

Julienne de légumes

Jeudi

27/02/2020

Steak façon bouchère

Duo merguez / chipolatas

Frites

Carottes à la crème

Vendredi

28/02/2020

Pâté à viande

Gratin de poisson

Riz jaune

Jardinière de légumes

Légende : "Produit cuisiné par les Chefs"



"Produit de notre Région"



"Produit Bio"



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

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

API RESTAURATION, Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance Capital de 1.000.000,00 € RCS de Lille Métropole - SIREN 377 181 010Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

API RESTAURATION - DIRECTION AUVERGNE : ZA La Fontanille – Rue Julien Champclos – 63370 LEMPDES

