

# 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



# 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



api