

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis DINER

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre
TABOULE D'HIVER	CHOU ROUGE BIO RAPE A LA POMME 	TARTINE FACON PIZZA AU CHORIZO	<p>MENU A THEME LE CONGO</p>
POTAGE DE LEGUMES	MACEDOINE VINAIGRETTE	ENSALADILLA	
SALADE FROMAGERES AU GOUDA	MOUSSE DE FOIE, CORNICHON	COLESLAW	
PILON DE POULET TEXANE & SAUCE BARBECUE	PAUPIETTE DE VEAU FACON MARENGO	FILET DE LIEU BEURRE BLANC	
POISSON MEUNIERE	ECHINE DE PORC LOCAL A LA DIJONNAISE 	TORTILLAS ESPAGNOLE A LA MOZZARELLA	
POMMES DE TERRE ROTIES	PENNE	BROCOLIS BIO GRATINES 	
CHOUX DE BRUXELLES RISSOLÉS	POELEE DE LEGUMES D'HIVER	POLENTA CREMEUSE	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	POIRE ROTIE AUX SPECULOS	CREME DESSERT CARAMEL	
POMMES AU FOUR	OEUF AU LAIT	TARTE BOURDALOU	
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis DINER

Férié	FAL SE		
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre
	POTAGE DE LEGUMES OEUF DURS MIMOSA SALADE FROMAGERE	SALADE VERTE ET ÉFFILOCHÉ DE JAMBON CRU CELERI BIO REMOULADE  TARTE A L'OIGNON	<p style="text-align: center;">MENU A THEME L'AUSTRALIE</p>
	COLOMBO DE PORC LOCAL  ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	GRATIN FRANC COMTOIS FILET DE HOKI SAUCE AUX ECHALOTES	
	ACHARDS AUX LEGUMES D'HIVER SEMOULE BIO 	POMME DE TERRE VAPEUR EMBEURRÉ DE CHOU FRISÉ	
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
	BANANE BIO SAUCE CHOCOLAT  YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME/BANANE CHOU A LA CREME FRUIT DE SAISON	

API RESTAURATION S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis DINER

MEXIQUE

FAL
SE

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre
FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES BIO 	CAROTTES CUITES AU CUMIN	<p>MENU A THEME LE MEXIQUE</p>
CAROTTES RAPEES AU CITRON	MORTADELLE	SALADE DE PATES	
CHOU FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL 	CAKE AUX OLIVES	SALADE VERTE, CROUTONS ET LARDONS	
CUISSE DE POULET SAUCE MIEL MOUTARDE	FRICASSEE DE LA MER AUX CHAMPIGNONS	CHAKCHOUKA POIREAUX EPINARDS	
FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE	CHILI CON CARNE	SAUCISSE DE TOULOUSE	
HARICOT BEURRE PERSILLE	RIZ CREOLE 	POMMES DE TERRE ROTIES	
SPAGHETTIS	POEELE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE	PETITS POIS CAROTTES	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	
ANANAS AU SIROP	FLAN PATISSIER	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	
ILE FLOTTANTE ET CREME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON	ROCHER COCO	

API RESTAURATION S.A. 8 Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis DINER

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	JAMBON BLANC	SALADE LORETTE (MACHE , CÉLERI ET BETTERAVE)	<p>MENU A THEME L'ASIE</p>
TARTE AU THON	CREME VICHYSOISE	SALADE ALSACIENNE	
PIEMONTAISE	POMELOS	MACEDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE	
BOLOGNAISE	ROTI DE BOEUF	COUSCOUS MERGUEZ	
MARMITE DU PECHEUR	CORDON BLEU DE DINDE	FILET DE COLIN AU CITRON	
MACARONIS	HARICOTS VERTS BIO 	SEMOULE BIO 	
GRATIN DE BLETTES	BLE BIO 	LEGUMES COUSCOUS DE SAISON	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	DONUTS	FRUIT DE SAISON	
COMPOTE DE POIRES	YAOURT AUX FRUITS	BANANE BIO AU CAMEL 	
FROMAGE BLANC LOCAL AUX FRUITS 	FRUIT DE SAISON	LEGEAIS AU CHOCOLAT	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis DINER

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre
ENDIVES AUX POMMES	RADIS NOIR RAPE REMOULADE	BROCOLI BIO AUX AMANDES 	<p>MENU A THEME LE BRESIL</p>
PATE DE CAMPAGNE/CORNICHON	TOAST AU MAROILLES	SALADE DE RIZ AU THON 	
CREME DE BUTTERNUT	SALADE D'ENDIVES AU NOIX	COLESLAW	
PILONS DE POULET ROTIS MARINES	BOULETTES AU BOEUF SAUCE TOMATE	AIGUILLETES DE POULET AU CHORIZO	
FILET DE LIEU SAUCE ECHALOTE	PAVE DE SAUMON ROTI	NUGGETS DE POULET	
HARICOTS VERTS SAUTÉS	RIZ PILAF 	POMMES DE TERRE RISSOLEES	
POLENTA CREMEUSE	CHOU-FLEUR BIO GRATINE 	FONDU DE POIREAUX A LA CREME	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE 	FRUIT DE SAISON	
BRIOCHE PERDUE	GAUFRE LIEGEOISE	SALADE DE FRUITS	
FLAN NAPPE CAMEL	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis DINER

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE D'AGRUMES A LA MENTHE	SALADE POMME DE TERRE CERVELAS	<p>MENU A THEME L'ESPAGNE</p>
OEUFS DURS MAYONNAISE	COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE	CHOU ROUGE BIO AUX LARDONS 	
SALADE DE BLE AU MAIS	SALAMI	FLAMMEKUECHE	
CHOU FARCI	BRANDADE DE POISSON	SAUCISSE DE STRASBOURG	
FILET DE LIEU SAUCE NANTUA	JAMBON BRAISE	ROTI DE DINDE	
RIZ PILAF 	ECRASE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BLANC A LA TOMATE	
TOMBÉE DE CHOU VERT	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL 	POEELE DE LÉGUMES D'HIVERS	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	CREME AUX OEUFS	FRUIT DE SAISON	
GATEAU BASQUE	ANANAS AUX RAISINS SECS	CREPE A LA CONFITURE DE FRAISES	
FROMAGE BLANC LOCAL AUX FRUITS 	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME/CASSIS	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis DINER

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre
VELOUTE DUBARRY	<p>MENU A THEME L'ALLEMAGNE</p>	SARDINES A LA TOMATE	SALADE COMPOSEE
BETTERAVES BIO MAYONNAISE 		ENDIVES A BLEU ET AUX POIRES	QUICHE LORRAINE
MORTADELLE		SALADE DE PERLES A LA MIMOLETTE	SOUPE DE TOMATES
PALETTE A LA PROVENCALE		ROUGAIL DE COLIN	CROQUE MONSIEUR
TORTILLA AUX OIGNONS		CHIPOLATAS GRILLEES AU THYM	POTATOES
SALADE VERTE		PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE
CEREALES GOURMANDS		COQUILLETES	FROMAGE OU LAITAGE
FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	MUFFIN
FLAN AU CHOCOLAT		RIZ AU LAIT	COCKTAIL DE FRUITS
COMPOTE DE POIRE	CREME A LA VANILLE		

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés





Ce soir, on vous emmène au

CONGO

api



Le Jeudi 07
Novembre
2024



DANS VOTRE
RESTAURANT API

Ce soir, on vous emmène au

CONGO

api

Le Jeudi 07 Novembre 2024

dans votre restaurant Api

Entrées :

Choux à la Congolaise
Salade Kachumbari
Potage congolais tomate et avocat



Plats :

Poulet à la Congolaise

Accompagnements :

Madesu

Desserts :

Makemba
Tarte Congolaise à la coco
Fruit



Ce soir, on décolle pour

L'AUSTRALIE

api

voyage
culinaire



Le Jeudi 14 Novembre 2024
dans votre restaurant api !

Ce soir, on décolle pour

L'AUSTRALIE

api

voyage
culinaire

Entrées :

Salade Australienne

Meat pie

Soupe à la citrouille

Plats :

Boulettes à l'agneau façon Australienne

Accompagnements:

Spaghettis aux courgettes

Desserts :

Jam drops

Pavlova au kiwi

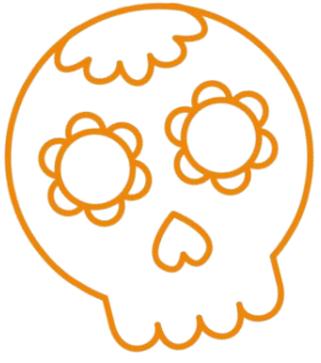
Fruit

Le Jeudi 14 Novembre 2024
dans votre restaurant api !



Ce soir, on s'envole vers le

api



Mexique



Le jeudi 21
Novembre
2024



DANS VOTRE
RESTAURANT API

Ce soir, on s'envole vers le

Mexique

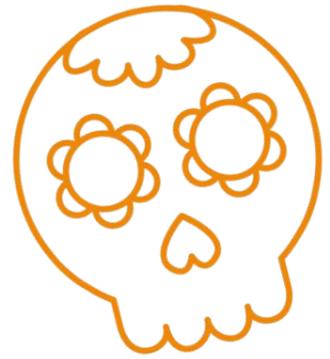
api

Le Jeudi 21 Novembre 2024

dans votre restaurant Api

Entrées :

Salade Mexicaine
Tartare d'avocat
Salsa de tomates



Plats :

Enchiladas

Accompagnements:

Salade verte

Desserts :

Bunuelos
Pastel de tres leche
Fruit.



Ce soir, on décolle pour **L'ASIE**

api

voyage
culinaire



S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Le Jeudi 28 Novembre 2024 dans votre restaurant api !



Ce soir, on décolle pour **L'ASIE**

api

voyage
culinaire

Entrées :

Salade vietnamienne

Nem frit

Pho

Plats :

Bobun

Accompagnements:

Salade verte

Desserts :

Chhé chuoi

Smoothies aux fruits

Fruit

Le Jeudi 28 Novembre 2024 dans votre restaurant api !





api

Ce soir, on décolle pour le

Brésil



Le Jeudi 05
Décembre
2024



DANS VOTRE
RESTAURANT API

Ce soir, on décolle pour le

Brésil

api

Le Jeudi 05 Décembre 2024

dans votre restaurant Api

Entrées :

Salade Brésilienne
Avocat à la Brésilienne
Potage banane et tomate

Plats :

Galinhada

Accompagnements:

Riz

Desserts :

Brigadeiro
Quindim
Fruit



Ce soir, on décolle pour

e'Espagne

api

voyage
culinaire



Le Jeudi 12 Décembre 2024
dans votre restaurant api !

Ce soir, on décolle pour

e'Espagne

api

voyage
culinaire

Entrées :

Pisto Manchego
Salade Espagnole
Gaspacho andalou

Plats :

Paêla

Accompagnements:

Salade verte

Desserts :

Cuajada au yaourt
Crème Catalane
Fruit

Le Jeudi 12 Décembre 2024
dans votre restaurant api !



Ce soir, on décolle pour

api



l'Allemagne

🍷 🍷 🍷

Le mardi 17 décembre 2024

== dans votre restaurant API ==

Ce soir, on décolle pour
l'Allemagne

api

Le mardi 17 décembre 2024

==== dans votre restaurant API ====

Entrées :

- Kartoffelsalat
- Poireaux à l'ananas
- Soupe de pommes de terre au lard

Plats :

- Sauerbraten

Accompagnement :

- Pommes de terre vapeur
 - Poêlée de choux

Desserts :

- Käsekuchen
- Forêt noire
- Fruit de saison

