

UNE SAISON...UNE RECETTE

Le Pain perdu et sa compotée de pommes

Ingrédients pour 4 personnes : 4 pommes, un peu d'eau, 1 oeuf, 10 cl de lait, 2 c.à s. de sucre, 4 tranches de pain et un peu de beurre.



Laver, éplucher et couper les pommes en cubes. Les mettre dans une casserole avec un fond d'eau ; Laisser compoter 15 min à feu doux.



Battre l'oeuf avec le lait et le sucre. Tremper les tranches de pain dans la préparation.



Faire dorer les tranches de pain à la poêle avec le beurre.

Astuce

Pour cette recette, pensez à utiliser du pain un peu rassis et des pommes abimées que vos enfants n'auraient pas mangé.



Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaille Siebert (67)



Ferme Halter (67)
Régail des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
ID3A (68)

Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)



Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Eschbach (67)

Fromagerie de l'Abbaye (57) Ferme Michel
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)



Les maraîchers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)

Fromagerie Haxaire (68)
Alsace Lait (67)



Vergers Huffs Schmidt (67)
Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)

Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries Demeusy (68 et 67)



Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)

Idhèa, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)

NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2017

Soyons Complices à table !

Ensemble, réduisons les déchets

PLUS C'EST
PETIT
PLUS C'EST
JOLI

ÉDITO

Participons tous à la Semaine Européenne de Réduction des Déchets !

Toujours engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, API Restauration participe comme chaque année à la **Semaine Européenne de Réduction des Déchets**, événement coordonné en France par l'ADEME et le Ministère de la Transition Energétique et Solidaire.

Elle a lieu cette année du **18 au 26 novembre 2017**. Nous mènerons à cette occasion **des actions de sensibilisation** à la réduction des déchets alimentaires et d'emballage dans nos restaurants.

Nous continuerons aussi à développer nos engagements pour **favoriser le tri sélectif, le recyclage et la valorisation des déchets** qui sont autant de bonnes pratiques à appliquer et à partager au quotidien, pour tendre toujours plus vers le « **Zéro Déchet** ! ».

Salutations gourmandes,
Le pôle nutrition.

5compos.

Rencontres Durables

Plus d'info sur <http://evenements.developpement-durable.gouv.fr>

api

Cuisiniers d'ALSACE



BIO



LOCAL

Déclinaison sans viande



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien



Repas thématiques

Végétarien				
lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
Ceuf mayonnaise	Salade de betteraves	Salade de carottes	Salade de céleri	Salade de maïs aux légumes
Raviolis de volaille sauce tomate	Nuggets de blé panés	Beaufilet de colin crème de ciboulette	Rôti de porc à la diable	Bœuf Savoyard aux mini-pennes sauce mornay à la raclette
Salade verte	Riz	Pommes rôties au four	Semoule	Poêlée de panais et rutabaga
Camembert	Epinars hachés	Brocolis	Haricots verts	Croc'lait
Fruit de saison	Edam	Saint Paulin	Yaourt sucré	Ananas frais
Pâtes farcies SV	Flan chocolat	Cocktail de fruits cuits à la verveine	Génoise au potimarron	
			Couscous végétarien aux pois chiches	Gratin de pâtes au poisson
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Macédoine de légumes	Potage de légumes	Salade de pâtes	Salade de carottes	Haricots beurre en salade
Poisson mariné aux olives et citron vert	Tartiflette (p. de terre, jambon de porc, fromage)	Sauté de dinde marenco	Gîte de bœuf sauce piquante	Haut de cuisse de poulet grillé au four
Riz		Boulgour	Haricots blancs aux tomates	Pâtes Grand'mère à la crème
Choux-fleurs persillés	Salade verte	Petits pois	Emmental	Choux de Bruxelles à la crème
Gouda	(Reblochon dans le plat)	Cantal	Compotée quetsches cannelle	Cantafrais nature
Eclair vanille	Fruit de saison	Crème pralinée		Fruit de saison
	Tartiflette au fromage	Omelette et sauce	Poisson et sauce	Crêpe SV
Repas Alsacien				
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Potage de légumes	Salade de radis	Salade verte	Salade de céleri	Panais bulgare
Tourte Alsacienne (porc)	Blanquette de merlu	Boules à l'agneau au basilic	Rôti de dinde chasseur	Bœuf bourguignon
Salade de choux	Farfalles	Riz	Purée de patates douces	Semoule
Tomme aux baies de genièvre	Epinars en branche	Brocolis	Haricots verts	Carottes persillées
Pomme	Fromage blanc sucré	Six de Savoie	Vache qui rit	Montboissier
Quiche SV	Compote de poire	Liégeois vanille	Clémentine	Gâteau Savoyard
		Galette végétarienne et sauce	Pané fromager et sauce	Poisson et sauce

Végétarien				
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre
Salade de navets	Velouté de potiron	Salade mexicaine (h. rouges, maïs)	Macédoine vinaigrette	Salade de carottes
Mijoté de volaille madras (curry, fruit, amandes,...)	Spaghettis Bolognaise	Omelette	Endives béchamel au jambon de porc	Poisson meunière et citron
Riz	Salade verte	Poêlée de choux-fleurs et carottes	Pommes de terre	Coquillettes
Petits pois	Fromage râpé	Fromage blanc sucré	Brie	Choux chinois à la crème
Chèvre coupelle	Compote de pomme	Madeleine	Banane	Crème chocolat
Yaourt à la myrtille				Fruit de saison
Riz madras sans viande	Bolognaise au poisson		Endives, béchamel au fromage	
			Saint Nicolas	
Repas Alsacien				
lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
Céleri vinaigrette	Salade de choux râpés	Potage de légumes	Salade de betteraves	Salade de radis
Sauté de porc mironton	Matelote de colin	Lasagnes bolognaise	Escalope de volaille panée et citron	Baeckoffa de bœuf
Lentilles aux carottes	Semoule	Salade verte	Purée de pommes de terre et courges muscade	(pommes de terre, légumes du bouillon)
Cantal	Haricots verts	Fromage râpé	Camembert	Munster
Clémentine	Délice au chèvre	Fruit de saison	Cake aux épices pain d'épices	Poire
Feuilleté SV	Mousse au chocolat		Poisson pané et sauce	Quenelles natures et sauce
		Lasagnes aux légumes		
Végétarien				
lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Salade de carottes	Potage de légumes	Macédoine vinaigrette	Salade de maïs aux légumes	Céleri rémoulade
Lewerknepflès (bœuf et porc) sauce brune	Tarte aux 3 fromages	Parmentier (pommes de terre) au thon	Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons)	Jambon de porc braisé sauce curry
Nouilles	Poêlée de légumes	Salade verte	Riz	Boulgour
Roug'chou	Gâteau de semoule aux poires	Fromage	Fromage ail et fines herbes	Duo de choux-fleurs et romanesco
Saint Nectaire		Crème vanille	Pomme	Yaourt brassé sucré
Fruit de saison				Cake au chocolat
Quenelles nature et sauce			Bouchée au poisson	Poêlée mexicaine aux haricots rouges
			Noël	
Noël				
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Potage de légumes	Salade de haricots verts	Poireaux vinaigrette	Surimi sauce cocktail	Salade de betteraves
Pépites de colin panées et citron	Gratin de pommes de terre, courges butternut, et jambon de porc	Pilon de poulet au jus	Duo de pintade et poulet aux champignons	Bœuf sauce brune
Coquillettes	Yaourt églantine	Semoule	Pommes noisettes	Riz
Salade coleslaw (choux et carottes)		Poêlée de légumes	Brocolis fondants	Epinars hachés
Mimolette		Fromage	Fondu carré	Emmental
Compote pommes ananas	Fruit de saison	Cocktail de fruits cuits	Pâtisserie de Noël Surprise	Fruit de saison
	Gratin au fromage	Galette végétarienne et sauce	Poisson sauce châtaignes	Crêpe SV

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements