

Ecole de Gendarmerie de Rochefort

Menu du 23 octobre au 29 octobre 2023

Déjeuner

23-oct.	24-oct.	25-oct.	Espagne	27-oct.	28-oct.	29-oct.
ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES
RATATOUILLE FROIDE ET FROMAGE DE BREBIS SALADE PARISIENNE TERRINE DE SAUMON TARTE AUX POIREAUX	SALADE ENDIVE A L'ORANGE SALADE DE HARICOTS BLANC AUX LARDONS PATE DE LAPIN FLAMEKUCHE	CAROTTE RAPEE AU CURRY SALADE DE RIZ AU CHORIZO RILLETTE D'OIE FRIAND FROMAGE	GASPACHO ANDALOUSE RATATOUILLE FROIDE A L'ANCHOIS SALADE ESPAGNOLE	HARICOT BEURRE VINAIGRETTE PERSILLE TABOULE A LA MENTHE PATE RICHELIEU NUGGETS DE POULET	CHAMPIGNONS CIBOULETTE LENTILLES VINAIGRETTE ET DES DE JAMBON CHARCUTERIE DU JOUR CREPE AUX FROMAGES	CRUDITES ASSORTIES SALADE MARCO POLO ROSETTE DE LYON FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS
PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE
AIGUILLETTE DE DINDE AUX EPICES POISSON SELON ARRIVAGE ANDOUILLETTE ECRASEE DE POMME DE TERRE HARICOTS BEURRE AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE	POITRINE DE PORC SAUCE CAJUN POISSON SELON ARRIVAGE SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS SEMOULE BROCOLI PERSILLE SALADE VERTE	STEAK HACHE POISSON SELON ARRIVAGE POITRINE DE PORC SAUCE BARBECUE FRITES BRUNOISE DE LEGUMES SALADE VERTE	PAELLA TORTILLA FILET DE POISSON A L'ESPAGNOL	SAUCISSE DE TOULOUSE POISSON SELON ARRIVAGE CUISSÉ DE POULET CAJUN RIZ EPINARDS A LA CREME SALADE VERTE	PAUPIETTE DE DINDE A LA MOUTARDE POISSON SELON ARRIVAGE CŒUR DE BLE HARICOT VERT SALADE VERTE	CORDON BLEU POISSON SELON ARRIVAGE POMME DE TERRE SAUTE CHOU ROMANESCO SALADE VERTE
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUÉ BIO ORIGINAIRE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUÉ BIO ORIGINAIRE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUÉ BIO ORIGINAIRE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUÉ BIO ORIGINAIRE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUÉ BIO ORIGINAIRE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUÉ BIO ORIGINAIRE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUÉ BIO ORIGINAIRE
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
FLAN PATISSIER FROMAGE BLANC AU MIEL SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ECLAIR CAFE MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE COCO FAISSELLE AUX FRUITS ROUGES SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CHURROS CUAJADA AU YAOURT CREME CATALANE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	PAR BRETON ILE FLOYTANTE AU GRANOLA SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ECLAIR VANILLE CREME PRALINE ABRICOTS AU SIROP CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CLAFOUTIS AUX CERISES CREME PISTACHE SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

API RESTAURATION, S.A. a Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 16 Impasse Gaston Chavatte 85000 La Roche sur Yon



api

Ecole de Gendarmerie de Rochefort

Menu du 23 octobre au 29 octobre 2023

Diner

23-oct.	24-oct.	25-oct.	Espagne	#VALEUR	#VALEUR	#VALEUR
ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES
COURGETTES FROMAGE BLANC CIBOULETTE CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL PÂTE EN CROUTE BEIGNET CALAMAR	RADIS BEURRE TORTI AU PESTO ROUGE SAUCISSON A L'AIL QUICHE AU JAMBON	NOI DE POIREAUX ŒUF DUR SAUCE CURRY ASSIETTE DE MORTADELLE ACCRA	BROCOLIS MIMOLETTE SALADE DE POIS CHICHE ORIENTAL JAMBON BLANC FEUILLETE HOT DOG	FENOUIL AU CURRY ET RAISNS SECS SALADE DE PEPINETTES AU SURIMI SALAMI FALAFEL	SALADE ASIATIQUE TERRINE AUX 2 SAUMONS MUSEAU VINAIGRETTE QUICHE AUX OIGNONS	SALADE ICEBERG AU COMTE ASPERGE BLANCHE AU JAMBON CRU PÂTE DE CAMPAGNE FRIAND A LA VIANDE
PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE
RISSOLETTE DE VEAU PARMENTIER DE POISSON SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE BLE AUX EPICES ENDIVES BRAISEES SALADE VERTE	OMELETTE AU FROMAGE FILET DE POISSON BEARNAISE STEAK DE VEAU HACHE AUX OLIVES PUREE DE CAROTTES JULIENNE DE LEGUMES SALADE VERTE	POITRINE DE VEAU FARCIE FILET DE LIEU A L'ANDALOUSE CHAUSSON BOLOGNAISE LENTILLES CAROTTES A L'ETUVEE SALADE VERTE	MOUSSAKA POISSON MEUNIERE CREPINETTE DE VOLAILLE AUX OIGNONS GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS VERTS PERSILLES SALADE VERTE	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS PÂVE DE COLIN GRATINE BORDELAISE LASAGNES BOULGOUR PIPERADE SALADE VERTE	TARTIFLETTE FILET DE HOKI PANE ROSTIE DE LEGUME LEGUMES DU SOLEIL SALADE VERTE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE AU BLEU COLIN AU CONCASSE DE TOMATE A L'ORIGAN TORTI PUREE DE PATATE DOUCE SALADE VERTE
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE</small>
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
DONUTS AU SUCRE ILE FLOTTANTE MANDARINE AU SIROP CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE CHOCOLAT MOUSSE MANGUE SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CREPE AU CHOCOLAT POT DE CREME SPECULOOS POIRE AU SIROP CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	MUFFIN FROMAGE BLANC/MUESLI SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT CREME CREOLE ANANAS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COOOKIE COMPOTE D'ABRICOTS SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BEIGNET ABRICOT CEME VANILLE COCKTAIL DE FRUIT CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

API RESTAURATION, S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 16 Impasse Gaston Chavatte 85000 La Roche sur Yon



api

Ecole de Gendarmerie de Rochefort

Menu du 30 octobre au 05 novembre 2023

Déjeuner

30-oct.	31-oct.	1-nov.	2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.
ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES
CAROTTES RAPEES A L AIL POIREAUX VINAIGRETTE MUSEAU VINAIGRETTE TARTE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATE AUX OIGNONS ROUGES SALADE DE BLE AUX POYRONS MORTADELLE FRIAND POISSON	FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE SALADE MEXICAINE PATE EN CROUTE PIZZA AU FROMAGE	AVOCAT VINAIGRETTE SALADE VENDEENNE HARICOT BLANC CAROTTE ET JAMBON FUME ROSACE DE JAMBON CRU CALAMARE A LA ROMAINE	CONCOMBRE CIBOULETTE SALADE DE TORTIS A LA MIMOLETTE PATE BRETON FEUILLETE CHEVRE	BETTERAVE CREMEUSE SALADE DE PERLE OCEANE SAUCISSON A L AIL TRESSE DE VOLAILLE	SALADE ICEBERG AUX CROUTONS ET DES DE JAMBONS TABOULE ORIENTAL SALAMI CORNICION NUGGETS POISSON
PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE
SAUTE DE KANGOUROU POISSON SELON ARRIVAGE CUISSÉ POULET POMMES RISSOLEES DUO DE HARICOTS SALADE VERTE	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE BRANDADE ESCALOPE DE DINDE A L ESTRAGON OEUR DE BLE RATATOUILLE SALADE VERTE	PIECE DU BOUCHE POISSON SELON ARRIVAGE SAUCISSE DE TOULOUSE FRITES CHAMPIGNONS SALADE VERTE	LONGE DE PORC AUX HERBES POISSON SELON ARRIVAGE VIENNOISE BLE AUX OIGNONS POELE CHAMPETRE SALADE VERTE	SAUTE DE DINDE PROVENCE POISSON SELON ARRIVAGE SAUTE DE DŒUF RIZ AU CURCUMA POLEE FORESTIERE SALADE VERTE	LASAGNE POISSON SELON ARRIVAGE MELANGE DE CEREALES EMBEURRE DE NAVETS ET CAROTTES SALADE VERTE	ANDOUILLETTE POISSON SELON ARRIVAGE GALETTES DE POMMES DE TERRE JULIENNE DE LEGUMES SALADE VERTE
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LAITAGE DONT UN L'EST BIO PAR SEAISON</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LAITAGE DONT UN L'EST BIO PAR SEAISON</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LAITAGE DONT UN L'EST BIO PAR SEAISON</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LAITAGE DONT UN L'EST BIO PAR SEAISON</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LAITAGE DONT UN L'EST BIO PAR SEAISON</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LAITAGE DONT UN L'EST BIO PAR SEAISON</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LAITAGE DONT UN L'EST BIO PAR SEAISON</small>
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
TARTE CITRON FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	BEIGNET FRAMBOISE ENTREMET COUPE DE POIRE AU SIROP CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	ECLAIR RIZ AU LAIT AU CAMEL COUPE DE MANDARINES CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	CHOU VANILLE MOUSSE FRAMBOISE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCO NOISETTE SEMIOLE AU LAIT COULIS DE CAMEL SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	TARTE NORMANDE CREME CHOCOLAT SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	TARTE CHOCOLAT CREMEPRALINE COCKTAIL DE FRUIT AUX SIROP CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 16 Impasse Gaston Chavatte 59000 La Roche sur Yon



Ecole de Gendarmerie de Rochefort

Menu du 30 octobre au 05 novembre 2023

Diner

30-oct.	31-oct.	1-nov.	2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.
ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES
CŒUR DE PALMIER SALADE STRASBOURGEOISE ANDOUILLE FLAMENKUCHE	CHAMPIGNONS CRUS A LA CREME CIBOULETTE SALADE DE PATE A L ITALIENNE PATE DE CAMPAGNE ONIONS RINGS	CELERI REMOULADE SALADE A LA RUSSE ROSETTE DE LYON TARTE AUX LEGUMES	SALADE EMMENTAL ET NOIX ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL TERRINE FORESTIERE TARTE CHEVRE TOMATE	AVOCAT VINAIGRETTE SALADE ALSACIENNE MOUSSE DE FOIE FALAFEL	SALADE COLESLAW SALADE DE RIZ AU THON CERVELAS FEUILLETE VIANDE	MACEDOINE MAYONNAISE TERRINE DE POISSON SAUCE CIBOULETTE ASSIETTE DE JAMBON BLANC CREPE AUX CHAMPIGNONS
PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE
GARNITURE BOLOGNAISE PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE AURORE FOIE DE VEAU A L ECHALOTTE MACARONI BROCOLI SAUTE SALADE VERTE	SAUTE DE DINDE A LANANAS SAUMONETTE BEURRE PERSILLE CHIPOLATAS AUX HERBES PUREE DE POMME DE TERRE POELBE MARAICHERE SALADE VERTE	PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS POISSON SELON ARRIVAGE POMME DE TERRE FARCIE PETITS POIS CAROTTES CHOU FLEUR EN GRATIN SALADE VERTE	BOULLETTE DE BŒUF AUX EPICES TAJINE DE POISSON MERGUEZ SEMŒULE LEGUMES COUSCOUS SALADE VERTE	HACHI PARMENTIER FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA PUREE DE PATATE DOUCE HARICOTS PLATS SALADE VERTE	RISOLETTE DE VEAU DOS DE LIEU AU VIN BLANC PRINTANIERE DE LEGUMES CHOUX DE BRUXELLE SALADE VERTE	TOMATE FARCIE FILET DE POISSON MEUNIERE RIZ HARICOTS VERT A LA TOMATE SALADE VERTE
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONT UN LÉGÈRE BIO PAR MAÏSNE</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONT UN LÉGÈRE BIO PAR MAÏSNE</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONT UN LÉGÈRE BIO PAR MAÏSNE</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONT UN LÉGÈRE BIO PAR MAÏSNE</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONT UN LÉGÈRE BIO PAR MAÏSNE</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONT UN LÉGÈRE BIO PAR MAÏSNE</small>	<small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONT UN LÉGÈRE BIO PAR MAÏSNE</small>
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
COOKIE ENTREMET VANILLE COMPOTE POMME CASSIS CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	CREPE AU CHOCOLAT MOUSSE CITRON SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	TARTE NOIX DE COCU BLANC EN NEIGE CREME ANGLAISE ABRICOT AU SIROP CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCO NOISETTE CREME CAPE SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	GAUFFRE SUCRE CREME CARAMEL MIRABELLE SIROP CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	PARIS BREST CREME VANILLE SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	ECLAIR CAPE FROMAGE BLANC AU MIEL COMPOTES ASSOTIES CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON



Bio

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

API RESTAURATION, S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 16 Impasse Gaston Chavatte 85000 La Roche sur Yon

