

Ecole de Gendarmerie de Rochefort

Menu du 04 décembre au 10 décembre 2023

Déjeuner

4-déc.	5-déc.	6-déc.	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.
ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES
SALADE DE CHOU BLANC AU COMTE SALADE PARISIENNE CERVELAS EN SALADE NUGGETS POULET	COEUR DE PALMIER AUX AGRUMES CHAMPIGNONS A LA GRECQUE PATE DE LAPIN FFEUILLETE CHEVRE	CAROTTE RAPÉE VINAIGRETTE ECHALOTE SALADE DE QUINOA RILLETTE D'OIE POTAGE DUBARRY	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX SALADE DE PEPINETTES TERRINE DE POISSON FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS	SALADE A L'EMMENTAL TABOULE A LA MENTHE PATE BRETON ONIONS RINGS	RAPE DE BETTERAVE AU PAIN D'EPICES SALADE DE CHINOISE ŒUFS DURS SAUCE SAMOURAI CREPE AU FROMAGE	CELERIE REMOULADE SALADE RUSSE ROSETTE DE LYON ACCRAS
PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE
1 LASAGNE BOLOGNAISE 2 POISSON SELON ARRIVAGE 3 ANDOUILLETTE COUDES A L'HUILE D'OLIVE HARICOTS BEURRE AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE	1 CUISSE DE PINTADE 2 POISSON SELON ARRIVAGE 3 CUISSE DE POULET AU CITRON PUREE DE PATATES DOUCE COURGETTES A L'HUILE D'OLIVE SALADE VERTE	1 BURGER DE BŒUF 2 POISSON SELON ARRIVAGE 3 BOULETTE VEGETALE SC NAPOLITAINE FRITES RATATOUILLE SALADE VERTE	1 PAUPIETTE DE VEAU MARENGO 2 POISSON SELON ARRIVAGE 3 ESCALOPE DINDE SAUCE AU CIDRE RIZ POELEE DE LEGUMES SALADE VERTE	1 CARBONADE DE BŒUF 2 POISSON SELON ARRIVAGE 3 FILET DE POULET CAJUN SEMOULE EPINARDS A LA CREME SALADE VERTE	1 PALERON DE BŒUF AU PAPRIKA POISSON SELON ARRIVAGE CŒUR DE BLE HARICOTS VERT SALADE VERTE	1 ESCALOPE DE POULET NORMANDE POISSON SELON ARRIVAGE POMMES NOISETTE POELEE FORESTIERE SALADE VERTE
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A LA CÉLÉRIE, BROUILLÉ MARIANNE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A LA CÉLÉRIE, BROUILLÉ MARIANNE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A LA CÉLÉRIE, BROUILLÉ MARIANNE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A LA CÉLÉRIE, BROUILLÉ MARIANNE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A LA CÉLÉRIE, BROUILLÉ MARIANNE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A LA CÉLÉRIE, BROUILLÉ MARIANNE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A LA CÉLÉRIE, BROUILLÉ MARIANNE
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
BAVAROIS CHOCOLAT PANNACOTTA VANILLE SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	GAUFRE AU CHOCOLAT ENTREMET PRALINE ANANAS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN PATISSIER FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES SALADE DE FRUITS EXOTIQUES CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CREPE AU SUCRE CREME PISTACHE COMPOTE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE CITRON ILE FLOTTANTE SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ECLAIR VANILLE FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS SMOOTHIE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CLAFOUTIS AUX CERISES CREME CAFE 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. à 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



Ecole de Gendarmerie de Rochefort

Menu du 04 décembre au 10 décembre 2023

Diner

4-déc.	5-déc.	6-déc.	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.
ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL ŒUFS DURS PÂTE EN CROUTE BEIGNET CALAMAR	SALADE DE MACHE AUX NOIX ET BLEU TORTI AU PESTO ROUGE SAUCISSON A L'AIL POTAGE ST GERMAIN	CHOU ROUGE AUX POMMES NID DE POIREAUX ASSIETTE DE MORTADELLE QUICHE AU JAMBON	RADIS NOIR RAPE AU FRUITS SECS RILLETTE DE SARDINE ASSIETTE DE JAMBON CRU VELOUTE ARGENTEUILLE	AVOCAT VINAIGRETTE SALADE DE HARICOTS BLANC SALAMI FEUILLETE HOT DOG	RADIS CROQUE AU SEL SALADE DE PÉPINETTE AU SURIMI MUSEAU VINAIGRETTE TARTE FLAMBÉE	SALADE A L'EMMENTAL ASPERGE BLANCHE AU JAMBON CRU PÂTE DE CAMPAGNE CROISSILLON AU FROMAGE
PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE
ESCALOPE DE VEAU HÂCHÉ NAPOLITAINE PARMENTIER DE POISSON CÔTE DE PORC AUX HERBES RIZ PETITS POIS ET CAROTTES SALADE VERTE	OMELETTE AU FROMAGE POISSON SELON ARRIVAGE 1/2 COQUELET ROTI POMME AU FOUR CHAMPIGNONS SAUTÉS PERSILLÉS SALADE VERTE	TRAVERS DE PORC SAUCE MOUTARDE TARTE CHEVRE PROVENCALE FRICADELLE AUX OIGNONS BOULGOUR BRUNOISE PROVENCALE SALADE VERTE	TRAVERS DE PORC SAUCE MOUTARDE TARTE CHEVRE PROVENCALE FRICADELLE AUX OIGNONS BOULGOUR BRUNOISE PROVENCALE SALADE VERTE	FILET DE DINDE AUX AIRELLES PÂVE DE COLIN GRATINÉ BORDELAISE EMINCE DE DINDE AU LAIT DE COCO PUREE DE PATATE DOUCE CAROTTES A L'ETUVEE SALADE VERTE	PORC AUX CHAMPIGNONS FILET DE HOKI PANÉ PDT ROSTI CHOU ROUGE DRAISÉ SALADE VERTE	ESCALOPE DE DINDE PANÉE COLIN AU CONCASSE DE TOMATE A L'ORIGAN TORTI FONDUE DE POIREAUX SALADE VERTE
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A L'ŒUF BOUILLI AU SAISON	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A L'ŒUF BOUILLI AU SAISON	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A L'ŒUF BOUILLI AU SAISON	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A L'ŒUF BOUILLI AU SAISON	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A L'ŒUF BOUILLI AU SAISON	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A L'ŒUF BOUILLI AU SAISON	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGÈRE DONUTS A L'ŒUF BOUILLI AU SAISON
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
DONUTS AU SUCRE MOUSSE MANGUE COMPOTE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CHEESECAKE CRÈME CARAMEL SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES POT DE CRÈME SPECULOOS POIRE AU SIROP CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	MUFFIN FROMAGE BLANC MUESLI SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CROISSILLON ABRICOT CRÈME VANILLE LIÉGEOISE ANANAS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TIRAMISU CRÈME CAFÉ AU LAIT SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COOKIE CRÈME CRÉOLE COCKTAIL DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Bio

Tous nos plats sont végétariens et ne contiennent pas de produits d'origine animale. Pour toute information, merci de nous contacter ou consulter

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 85000 La Roche sur Yon



Ecole de Gendarmerie de Rochefort

Menu du 11 décembre au 17 décembre 2023

Déjeuner

11-déc.	12-déc.	13-déc.	14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.
ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES
AVOCAT SAUCE COCKTAIL SALADE DE PATES AUX CREVETTES ROSETTE ET CORNICHONS FALAPEL	SALADE VERTE AU MAIS ET CROUTONS TABOULE A LA MENTHE PATE DE CAMPAGNE VELOUTE DE TOMATE	BROCOLI VINAIGRETTE SALADE DE RIZ MEXICAINE JAMBON CRU BEIGNET CALAMAR	SALADE DE MACHE ET BETTERAVE RAPEE SALADE STRASBOUGEOISE MOUSSE DE CANARD CREME DE CHAMPIGNONS	SALADE COSLAW CŒUR D'ARTICHAUT VINAIGRETTE PAVE AU POIVRE PIZZA REINE	RADIS SALADE DE LENTILLES ŒUF DUR MAYONNAISE FRIAND FROMAGE	SALADE DE CRUDITES ASPERGES SAUCE TARTARE CHARCUTERIE DU JOUR 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
HACHIS PARMENTIER POISSON SELON ARRIVAGE SAUCISSE DE TOULOUSE PUREE DE PDT POELEE DE LEGUMES AU PESTO SALADE VERTE	ROTI DE VEAU POISSON SELON ARRIVAGE TRAVERS DE PORC RIZ BLETTE A LA TOMATE SALADE VERTE	PIECE DU BOUCHER POISSON SELON ARRIVAGE BOUDIN NOIR ROTI FRITES EPINARDS A LA CREME SALADE VERTE	ROTI DE PORC A L'ANANAS POISSON SELON ARRIVAGE ESCALOPE DE POULET MARINEE PUREE DE PATATES DOUCE TOMATE AU FOUR SALADE VERTE	CARBONADE DE BŒUF POISSON SELON ARRIVAGE SAUTE DE DINDE NORMANDE BLE AUX PETITS LEGUMES GRATIN DE BROCOLIS ET CHOUX FLEUR SALADE VERTE	ROTI DE BŒUF SAUCE DEARNAISE POISSON SELON ARRIVAGE BOULGHOUR AUX RAISINS SEC HARICOT BEURRE A L'AIL SALADE VERTE	FILET DE POULET A LA CREME POISSON SELON ARRIVAGE PDT BOULANGERE POIS GOURMAND SALADE VERTE
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE	ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LÉGUMES DONT UN LÉGUME BIO PAR SEMAINE
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
CHUESECAKE VERRINE FROMAGE BLANC ET FRAMBOISE SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AUX POMMES PANNA COTTA ANANAS ROTIE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE TATIN SMOOTHIE AUX FRUITS ROUGE SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT SEMOULE AU LAIT VANILLE OREILLONS DE PECHE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BEIGNET A LA POMME ENTREMET VANILLE SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ECLAIR CREME DESSERT CAFE SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	DONUTS AU SUCRE FAISSELLE AUX FRUITS ROUGES 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. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 16 Impasse Gaston Chavalle 65000 La Roche sur Yon



Ecole de Gendarmerie de Rochefort

Menu du 11 décembre au 17 décembre 2023

Diner

11-déc.	12-déc.	13-déc.	14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.
ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES	ENTRÉES
SALADE D'ARTICHAUT SALADE DE HARICOT VERT SALADE D'ŒUF AU THON POTAGE PARMENTIER	SALADE DE MACHE AU FROMAGE SALADE CHINOISE PÂTE EN CROUTE CRÊPE JAMBON/FROMAGE	CHAMPIGNONS BEARNAISE SALADE VERTE ŒUF POCHÉ TERRINE DE CAMPAGNE POTAGE LENTILLES	SALADE DE CŒUR PALMIER CHOU BLANC AUX LARDONS CHORIZO TARTE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES BETTERAVE ROUGE PÂVE AU POIVRE ONION RINGS	AVOCAT SALADE PIEMONTAISE CHARCUTERIE DU JOUR FEUILLETE HOT DOG	CRUDITES ASSORTIES SALADE DE RIZ AU THON CHARCUTERIE DU JOUR FRIAND FROMAGE
PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE	PLATS ET GARNITURE
SAUTE DE DINDE POISSON SELON ARRIVAGE JAMBON BRAISE TORTI HARICOTS VERTS PERSILLES SALADE VERTE	LASAGNES POISSON SELON ARRIVAGE OMELETTE AUX OIGNONS POMME DE TERRE DAUPHINE CAROTTES VICHY SALADE VERTE	SAUTE DE VEAU MARENGO POISSON SELON ARRIVAGE RAVIOLE AU FROMAGE ET EPINARDS PENNE CHOU ROMANESCO SALADE VERTE	SAUTE DE VEAU MARENGO POISSON SELON ARRIVAGE RAVIOLE AU FROMAGE ET EPINARDS PENNE CHOU ROMANESCO SALADE VERTE	WINGS DE POULET AUX EPICES POISSON SELON ARRIVAGE PUREE DE PDT SALSIFIS SAUTES SALADE VERTE	SAUTE DE KANGOUROU POISSON SELON ARRIVAGE RIZ AUX POIVRONS CHAMPIGNONS SALADE VERTE	CREPINETTE AUX OIGNONS POISSON SELON ARRIVAGE CŒUR DE BLE POEULE FORESTIERE SALADE VERTE
PRODUITS LAITIERS <small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUE BIO PAR SEMAINE</small>	PRODUITS LAITIERS <small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUE BIO PAR SEMAINE</small>	PRODUITS LAITIERS <small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUE BIO PAR SEMAINE</small>	PRODUITS LAITIERS <small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUE BIO PAR SEMAINE</small>	PRODUITS LAITIERS <small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUE BIO PAR SEMAINE</small>	PRODUITS LAITIERS <small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUE BIO PAR SEMAINE</small>	PRODUITS LAITIERS <small>ASSORTIMENT DE FROMAGE ET LACTIQUES DONT UN LACTIQUE BIO PAR SEMAINE</small>
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
FLAN PARISIEN ENTREMET AU CAFE SALADE D'ORANGES CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	MUFFIN CHOCOLAT MOUSSE FRUITS ROUGES SALADE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AU CITRON ENTREMET PISTACHE COUPE ANANAS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AUX POMMES MOUSSE AU 2 CHOCOLATS SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÊPE AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES PECHES AU SIROP CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AUX PRUNES CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AUX FRUITS CRÈME DESSERT VANILLE COCKTAIL DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Bio

nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou nervas pouvant entraîner 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 85000 La Roche sur Yon

