

Chutney de radis

Durée de préparation : 10 minutes, temps de cuisson : 25 minutes



1. Ingrédients pour 4 personnes : 200 g de radis blancs, 100 ml de vinaigre de cidre, 35 g de sucre semoule, sel, poivre et pain.



2. Dans une casserole, porter à ébullition le vinaigre mélangé avec le sucre.



3. Faire réduire de moitié et ajouter les radis râpés. Faire confire et rectifier l'assaisonnement.



4. Servir le chutney de radis accompagné de tartines de pain grillées.



Soyons Complices à table !

ÉDITO

La Semaine Européenne du Développement Durable

API, acteur engagé pour une **restauration responsable**, est fier de valoriser, durant le temps de la Semaine Européenne du Développement Durable, ses **+ de 900 partenariats** avec les **producteurs régionaux** dans toute la France. Ces engagements assurent une cuisine de qualité composée de **produits frais et de saison** dont l'empreinte carbone est maîtrisée. C'est aussi une clé pour conforter la pérennité des tissus économiques territoriaux.

Dès le **30 mai**, nos Chefs mettront encore plus à l'honneur les **produits de votre région** grâce à leur savoir-faire en les partageant sur **@fierdemonassiette** (Instagram). Vous aussi, vous aimez cuisiner des produits frais, locaux et de saison, pour un avenir sain et durable ?

Alors partagez votre plaisir de réaliser des recettes responsables en postant vos photos avec le **#fierdemonassiette** !

Salutations gourmandes.

Le service Développement Durable



lundi 25 juin	Filet de poisson mariné au citron Petits pois et pommes de terre	Menu unique	Camembert	Choix de fruits	lundi 02 juil	Jus de fruits	Pané mozarella tomate Pommes de terre et Julienne de légumes	Menu unique	Compote de fruits
mardi 26 juin	Salade de tomates au thon Salade de tomates mimosa Sauté de volaille sauce fines herbes Bouillabaisse et carottes	Filet de hoki sauce fines herbes	Yaourt sucré		mardi 03 juil	Rôti de dinde Pommes de terre et haricots verts	Filet de lieu	Gouda	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel Crème dessert vanille
mercredi 27 juin	Pastèque	Omelette sauce provençale Pommes de terre et haricots beurre	Menu unique	Mosaique de fruits	mercredi 04 juil	Salade iceberg	Tarte saumon épinards maison	Menu unique	Velouté fruits
jeudi 28 juin	Mortadelle* Œufs durs	Longe de porc* Gratin dauphinois	Dos de colin	Brassé aux fruits Brassé nature et sucre	jeudi 05 juil		Coulommiers Pont l'èveque Carré de liqueur	Melon	
vendredi 29 juin	Normandin de veau marengo Riz garni	Boulettes végétariennes	Emmental Mimolette St Paulin Clafoutis maison		vendredi 06 juil	Macédoine de légumes Betteraves vinaigrette Betteraves au fromage Enoncé de volaille	Pâtes et emmental râpé	Omelette	Donuts



REPAS

NICOIS

lundi 07 mai	mardi 08 mai	mercredi 09 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai	lundi 04 juin	mardi 05 juin	mercredi 06 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
Filet de poisson pané Epinards à la crème et riz Menu unique Petit moulé Crème dessert chocolat	FERIE	Omelette Pommes de terre savoyarde Menu unique Fromage blanc Fruit de saison	FERIE	Salade verte Raviolis de volaille et emmental râpé Raviolis de tofu basilic Compote de fruits	Melon Jambon* sauce ketchup Frites Rouleau de saumon Compote de fruits	Filet de hoki Epinards à la crème et pommes de terre Menu unique Tartare Samos Six de savoiie Choix de fruits	Méli mélo de crudités Merguez de volaille Semoule et légumes couscous Boulettes végétariennes Fromage blanc	Boul bœuf sauce chasseur Pommes de terre et brocolis Omelette sauce chasseur Edam Choix de fruits	Salade niçoise Sauté de veau aux olives Ratatouille niçoise et riz Filet de cabillaud aux olives Tartelette au citron
lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai	lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
Escalope de volaille sauce niçoise Blé et ratatouille Omelette sauce niçoise Chanteneige Carré frais Fraidou Choix de fruits	Pizza fromagère Filet de lieu sauce fines herbes Duo de carottes aux dés de pommes de terre Menu unique Yaourt sucré	Boul bœuf sauce poivre Petits pois et pommes de terre Galette végétarienne Edam Flan caramel	Carottes râpées Céleri rémoulade Sauté de porc* aux dés de courgettes Semoule Filet de hoki aux dés de courgettes Brassé aux fruits Brassé nature	Salade croûtons Salade océane Salade créole Gratin du bouonnais Riz et brunoise de légumes Menu unique Eclair au chocolat	Friand au fromage Aiguillettes de volaille sauce oignons Printanière de légumes Filet de poisson mariné Choix de fruits	Tomates échalotes Concombres au maïs Carottes au maïs Sauté de bœuf à la provençale Pâtes et emmental râpé Boulettes de soja tomate basilic Ananas au sirop Cocktail de fruits Poire au sirop	Salade estivale Paupiette de veau Riz Paupiette de poisson Velouté fruits	Cordon bleu Petits pois carottes et dés de pommes de terre Pané moelleux Fromage blanc Coulis de fruits rouges	Pastèque Assiette anglaise (œufs durs, roulade de volaille) Pommes de terre rissolées Œufs durs, rouleau de surimi Fromage portion
lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai	lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
FERIE	Jus de fruits Steak fromager Pâtes au concassé de tomate et emmental râpé Menu unique Mosaïque de fruits	Filet de poisson mariné provençale Pommes de terre quartiers et haricots verts Menu unique Cantal Fruit de saison	Betteraves aux agrumes Sauté de bœuf aux poivrons Purée Boulettes végétariennes aux poivrons Liegeois chocolat sv crème dessert chocolat	Aiguillettes de volaille Gratin dauphinois Filet de merlu Emmental Mimolette Choix de fruits	Betteraves aux pommes Salade bretonne Chou fleur cocktail Bolognaise de bœuf Pâtes et emmental râpé Bolognaise de soja Choix de fruits	Tomate à la grecque Filet de saumon sauce basilic Carottes à la crème et blé Menu unique Yaourt aromatisé Yaourt fruité Yaourt nature	Duo de melon Escalope de volaille Pommes de terre friture et 1/2 tomate provençale Galette végétarienne Mimolette Crème dessert vanille	Boul agneau Poêlée orientale (courgettes, poivrons, aubergines, tomates, pois chiches) et semoule Filet de merlu Cake à la fleur d'oranger et aux amandes maison	Chipolatas* Pommes de terre boulangère Filet de poisson meunière Fromage blanc Fraises
lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin	Semaine "Fête des Fruits et Légumes"				
Semaine "Les Rencontres Durables"									
Rôti de dinde sauce forestière Cœur de blé Filet de hoki sauce forestière Brassé aux fruits Brassé nature Cake	Carottes maltais Céleri maltais Bicolore Dos de colin sauce citron Pommes de terre et julienne de légumes Menu unique Yaourt aromatisé	Sauté de lapin aux pruneaux Petits pois carottes Galette végétarienne Camembert Pudding maison	Saucisse* Pommes de terre à la lyonnaise Pané moelleux Brebicrème Fraidou Croc lait Fruit de saison	Lasagnes de thon maison Salade iceberg Menu unique Pavé des Flandres Mosaïque de fruits					



Scannez et découvrez les menus de votre enfant