

ZOOM SUR LE SUCRE :

- Naturellement présent dans les fruits, le sucre est aussi présent dans quelques légumes comme la carotte, la betterave, la patate douce.
- Consommé en excès, il peut provoquer des problèmes de santé : cholestérol, obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires.
- C'est un goût inné mais dont nous pouvons nous déshabituer progressivement.



ZOOM SUR LES ÉDULCORANTS :

- Ce sont des additifs alimentaires utilisés pour donner une saveur sucrée, tout en apportant peu ou pas de calories.
- Il existe des édulcorants naturels issus des plantes (stevia, sirop d'agave,...), et des édulcorants de synthèse (composés chimiques comme l'aspartame, le sorbitol...).
- Selon l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) leur consommation entretient "l'habitude au goût sucré".

SUCRER AUTREMENT :

- La compote de pommes, tout comme la banane écrasée, sont d'excellentes solutions pour remplacer le sucre dans les gâteaux !
- Le miel (produit par les abeilles) donne un goût différent aux préparations mais apporte autant de glucides que le sucre.
- D'autres sucres apportent de la nouveauté dans nos plats comme le sirop d'érable, le sucre de coco, le muscovado... n'hésitez pas à tester !



API RESTAURATION, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne - ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS

Une saison... une recette *

GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT



DIFFICULTÉ : FACILE

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 minutes
CUISSON : 20 minutes

- 120 g de farine de blé
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

- 80 g de sirop d'agave
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 50 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure



1. Dans un saladier mettre les œufs, le sirop, le cacao, le lait et le beurre, mélanger.



2. Ajouter la farine et la levure, mélanger à nouveau.



3. Verser le tout dans un moule et mettre au four préchauffé à 200°C, environ 20 min.



MARS AVRIL 2021



SOYONS COMPLICES à table!



ÉDITO

LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS

Le sucre et les produits sucrés sont des aliments sources de plaisir dans notre alimentation mais ils sont non indispensables à notre organisme. Le sucre fournit des glucides qui restent une source d'énergie rapidement mobilisable par le corps en cas d'effort.

Les sucres les plus consommés sont naturellement présents dans des végétaux comme la betterave ou la canne à sucre dont ils sont extraits pour être raffinés et consommables sous différentes formes (morceaux, poudre, liquide...).

Bien souvent le sucre est dit "caché" dans de nombreux produits (gâteaux, boissons, plats cuisinés) pour leur fabrication...et ainsi la consommation dépasse les quantités quotidiennes conseillées !

Le Pôle Nutrition Santé

api

Conception: C&Aapi

Menus du 8 mars au 23 avril 2021

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

lundi 08 mars	mardi 09 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
CHOU BLANC VINAIGRETTE AU CURRY	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	QUICHE AU THON (à portionner)	SALADE VERTE AUX CROUTONS
TORTELLONI A LA MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME	BEAUFILLET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENÇALE	SAUTÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE FORESTIÈRE	MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE AU MIEL (miel régional)
	RIZ BIO	PETITS POIS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE (régionales) ET CÉLÉRI
PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	SAINT-NECTAIRE (AOP) (à portionner)	VACHE PICON	CAMEMBERT BIO (à portionner)
POMME (locale)	COMPOTE DE POMMES	CRÈME DESSERT VANILLE	KIWI BIO

REPAS DE PÂQUES			
lundi 05 avril	mardi 06 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
LUNDI DE PÂQUES	RADIS ET BEURRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX AGRUMES
	FILET DE COLIN (MSC) AUX OLIVES	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES AU CURRY	HACHIS PARMENTIER DE BŒUF (VBF) AUX CAROTTES
	SEMOULE BIO	 RIZ BIO	
	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	CANTAL (AOP) (à portionner)	PETIT LOUIS A TARTINER
	KIWI BIO (K)	ORANGE BIO	Anniversaire du mois : GATEAU DE PÂQUES AU CHOCOLAT(FC et A) (à portionner)

lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE	SAUCISSON SEC* (VPF) ET CORNICHONS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CÉLÉRI RÂPÉ (local) SAUCE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES
MIJOTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON CARBONADE	RÔTI DE DINDE (VVF) À LA MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale)	CHIPOLATAS* (VPF)	CROUSTILLANT AU FROMAGE
SEMOULE BIO	PURÉE DE HARICOTS VERTS (dont pdt)	LENTILLONS BIO (locaux)	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL
BRIE EN POINTE (à portionner)	PETIT MOULÉ NATURE	MUNSTER (AOP, régional) (à portionner)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
YAOURT AROMATISÉ	POIRE	BANANE BIO	Anniversaire du mois : CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)

lundi 12 avril	mardi 13 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDEE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	QUICHE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE
RAVIOLINI À LA VIANDE SAUCE TOMATE	MIGNON DE POULET (VVF) À LA DIJONNAISE	NUGGETS DE MAÏS ET STICK DE KETCHUP	ÉMINCÉ DE PORC* (local VPF) SAUCE ORIENTALE
	PURÉE DE COURGETTES (dont pdt)	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL	SEMOULE BIO
FRAIDOU	GOUDA BIO (à portionner)	BŒCHETTE AU CHÈVRE (BC) (à portionner)	PETIT SUISSE AROMATISÉ
POMME	COMPOTE POMMES-FRAISES	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE BIO

LE JARDIN AROMATIQUE			
lundi 22 mars	mardi 23 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS	CONCOMBRES À LA BULGARE	SALADE ICEBERG À LA CIBOULETTE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) ET MAÏS VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE PORC* (local VPF) À LA CORIANDRE	CALAMARS À LA ROMAINE	SAUTÉ DE POULET (local, VVF) AU ROMARIN	PALET À LA MEXICAINE SAUCE AUX POIVRONS
CAROTTES RONDELLES	GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE	 SEMOULE BIO	HARICOTS PLATS À L'AIL
VACHE QUI RIT BIO	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	TARTARE AIL ET FINES HERBES	EDAM BIO (à portionner)
ORANGE BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES (locales) ET FRUITS ROUGES ET BASILIC	RIZ AU LAIT

lundi 19 avril	mardi 20 avril	jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CÉLÉRI RÂPÉ AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE* (VPF) ET CORNICHONS	CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI
QUENELLES NATURE SAUCE AUREOLE	CHIPOLATAS* (VPF)	SAUTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON BOURGUIGNON	FILET DE POISSON PANÉ
RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES	LENTILLONS BIO (locaux)	COQUILLETES BIO	GRATIN DE BLETES ET POMMES DE TERRE
 CHANTAILLOU	SAINT NECTAIRE (AOP) (à portionner)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	VACHE QUI RIT
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	ORANGE BIO	POIRE	YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)

lundi 29 mars	mardi 30 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
CÉLÉRI RÂPÉ RÉMOULADE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	QUICHE À LA TOMATE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE
FILET DE POISSON MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON	RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP	JAMBON BLANC* FROID (Label Rouge, VPF) ET STICK DE MAYONNAISE	JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LÉGUMES
BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	POMMES NOISETTES	COURGETTES PERSILLÉES	
COULOMMIERS (à portionner)	CHANTENEIGE BIO	FRIPON	MAASDAM BIO (à portionner)
NOVLY VANILLE	COMPOTE POMMES-BANANES	POMME (locale)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ

*plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc (SP)

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