

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



## MENU MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire



En Juillet  
**Moelleux aux  
framboises & poivre  
blanc**

Recette disponible sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

Retrouve les personnages de la  
TEAM E et leurs aventures sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)  
rubrique "nutrition"



Les repas de vos enfants sont élaborés à  
partir de produits frais favorisant  
l'origine locale et régionale.



Tous nos potages sont réalisés à partir de  
légumes frais et de saison

Tous les jours un produit BIO\* est  
proposé  
à votre enfant.



Le dicton de la semaine : *Ciel de Juillet rouge le matin est un pluvieux voisin*

	lundi 09 juillet	mardi 10 juillet	mercredi 11 juillet	jeudi 12 juillet	vendredi 13 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Amandine</i>	<i>Ulric</i>	<i>Benoît</i>	<i>Olivier</i>	<i>Henri</i>
	PIZZA MAISON	BATAVIA, OIGNONS & CROUTONS	SALADE DE COQUILLETES TOMATES & CRABE	TOMATES AU BASILIC (F)	BATONNETS DE CONCOMBRES SAUCE RAITA (F)
	ROTI DE VEAU AU JUS	PARMENTIER DE POISSON	<b>SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE (LOZÈRE VIANDE) (F)</b>	ŒUF DUR	POULET BASQUAISE (F)
	COURGETTES SAUTEES AUX OIGNONS	MAISON	<b>CAROTTES SAUTEES BIO</b>	SALADE DE RIZ NICOISE	<b>SEMOULE BIO AUX PETIT LEGUMES</b>
	<b>FROMAGE BLANC BIO</b>	<b>DUO DE FROMAGES (DONT 1 BIO)</b>	DUO DE FROMAGES	<b>DUO DE FROMAGES (DONT 1 BIO)</b>	DUO DE FROMAGES
	<b>ABRICOTS</b>	<b>PECHE</b>	PETITS SUISSES AUX FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>MELON</b>
<b>GOUTERS</b>	<b>CAKE AUX FRUITS LAITAGE JUS DE FRUITS</b>	<b>PAIN &amp; CHOCOLAT LAITAGE FRUIT</b>	<b>PETIT BEURRE LAITAGE JUS DE FRUITS</b>	<b>COMPOTE PAIN &amp; FROMAGE</b>	<b>CAPTAIN CHOCOLAT LAITAGE JUS DE FRUIT</b>

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



## MENU MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire



En Juillet  
**Moelleux aux  
framboises & poivre  
blanc**

Recette disponible sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

Retrouve les personnages de la  
TEAM E et leurs aventures sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)  
rubrique "nutrition"



Les repas de vos enfants sont élaborés à  
partir de produits frais favorisant  
l'origine locale et régionale.



Tous nos potages sont réalisés à partir de  
légumes frais et de saison

Tous les jours un produit BIO\* est  
proposé  
à votre enfant.



Le dicton de la semaine : *Jamais en Juillet sécheresse n'a causé la moindre détresse*

	lundi 16 juillet	mardi 17 juillet	mercredi 18 juillet	jeudi 19 juillet	vendredi 20 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>N-D Mt-Carmel</i>	<i>Charlotte</i>	<i>Frédéric</i>	<i>Arsène</i>	<i>Aurèle</i>
	LENTILLES A L'ECHALOTE & DES DE TOMATES	BETTERAVES MIMOSA (F)	SALADE VERTE FROMAGERE	CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON	TARTE SALEE MAISON
	CHIPOLATAS GRILLEES (F)	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE (LOZÈRE VIANDE) (F)	WINGS DE POULET SAUCE KETCHUP	ROTI DE DINDE FROID MAYONNAISE	FILET DE COLIN SAUCE CRUSTACES
	RATATOUILLE (F)	SPAGHETTI BIO	POMMES SAUTEES	TABOULE A LA MENTHE	HARICOTS VERTS BIO
	DUO DE FROMAGES (DONT 1 BIO)	EMMENTAL RAPE	YAOURT BIO A LA VANILLE	DUO DE FROMAGES	PETIT SUISSE SUCRE
	LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRAISES AU SUCRE	CREME PRALINE	FRUIT DE SAISON

**GOUTERS** PETIT BEURRE LAITAGE JUS DE FRUITS

PAIN & CONFITURE LAITAGE FRUIT

MADELEINE LAITAGE JUS DE FRUIT

BARRE BRETONNE LAITAGE FRUIT

CAPTAIN FRAISE LAITAGE JUS DE FRUIT

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



## MENU MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire



En Juillet

**Moelleux aux  
framboises & poivre  
blanc**

Recette disponible sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

Retrouve les personnages de la  
TEAM E et leurs aventures sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)  
rubrique "nutrition"



Les repas de vos enfants sont élaborés à  
partir de produits frais favorisant  
l'origine locale et régionale.







Tous nos potages sont réalisés à partir de  
légumes frais et de saison

Tous les jours un produit **BIO\*** est  
proposé  
à votre enfant.



Le dicton de la semaine : *Soleil de Juillet donne fortune*

	lundi 23 juillet	mardi 24 juillet	mercredi 25 juillet	jeudi 26 juillet	vendredi 27 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Brigitte</i>	<i>Christine</i>	<i>Jacques</i>	<i>Anne</i>	<i>Nathalie</i>
	SALADE GRECQUE (TOMATE, CONCOMBRE, FETA, OLIVE) KEFTA D'AGNEAU AUX EPICES CŒUR DE BLE <b>DUO DE FROMAGES (DONT 1 BIO)</b>	PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS MOUSSAKA DE POISSON MAISON  DUO DE FROMAGES PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	CELERI A LA GRAINE DE MOUTARDE (F) <b>PATES BIO A LA CARBONARA</b> MAISON  EMMENTAL RAPE PASTèque (F)	<b>MELON (F)</b> ROTI DE BŒUF FROID SAUCE TARTARE (F) SALADE DE POMMES DE TERRE (F) <b>DUO DE FROMAGES (DONT 1 BIO)</b> BROWNIE	POIS CHICHES A LA TUNISIENNE FILET DE POISSON PANE & CITRON TOMATES A LA PROVENCALES (F) YAOURT AROMATISE  <b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>
	 <b>NECTARINE</b>				

**GOUTERS** GALETTE BRETONNE LAITAGE  
JUS DE FRUIT

**PAIN ET CHOCOLAT LAITAGE**  
JUS DE FRUIT

**FOURRE ABRICOT LAITAGE**  
COMPOTE

**PAIN & CONFITURE LAITAGE**  
FRUIT

**CAKE AUX FRUITS LAITAGE**  
FRUITS



# MENU MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire



En Juillet  
**Moelleux aux framboises & poivre blanc**

Recette disponible sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Tous les jours un produit BIO\* est proposé à votre enfant.



Le dicton de la semaine : *Beau Juillet amour parfait*

	lundi 30 juillet	mardi 31 juillet	mercredi 01 août	jeudi 02 août	vendredi 03 août
Fêtons les	Juliette	Ignace	Alphonse	Julien	Salomé
	COURGETTES RAPEES AUX RAISINS SECS (F)	<b>TOMATES A L'ECHALOTE</b>	CONCOMBRES VINAIGRETTE	PISSALADIERE (F)	SALADE VERTE (F)
	TARTE 3 FROMAGES MAISON	PIECE DU BOUCHER	PASTA ASCHUTA	<b>ROTI DE PORC FROID &amp; MAYONNAISE</b>	PAELLA DE LA MER
	<b>SALADE VERTE BIO ( F )</b>	POTATOES	(PENNE, MERGUEZ, OIGNON, POIVRON, TOMATE)	SALADE DE HARICOTS VERTS	<b>(RIZ DE CAMARGUE)</b>
	PETIT SUISSE	<b>DUO DE FROMAGES (DONT 1 BIO)</b>	<b>DUO DE FROMAGES (DONT 1 BIO)</b>	<b>YAOURT NATURE BIO</b>	DUO DE FROMAGES
	<b>ABRICOTS</b>	<b>MOELLEUX AUX FRAMBOISES MAISON</b>	CREME AU CHOCOLAT MAISON (F)	<b>PECHE</b>	FROMAGE BLANC AUX FRUITS

**GOUTERS PAIN ET CHOCOLAT LAITAGE FRUITS**

**PETIT BEURRE LAITAGE JUS FRUITS**

**COMPOTE PAIN FROMAGE**

**GALETTE BRETONNE LAITAGE JUS DE FRUIT**

**MADELINE LAITAGE JUS DE FRUIT**