

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

Recette disponible sur www.api-restauration.com



En juillet :
Moelleux aux framboises & poivre blanc



es repas de vos enfants sont élaborés à
artir de produits frais favorisant
origine locale et régionale.



Retrouve les personnages de la
TEAM E et leurs aventures sur
www.api-restauration.com
rubrique "nutrition"



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 02 juillet	mardi 03 juillet	mercredi 04 juillet	jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Thomas</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Antoine</i>	<i>Maria</i>
	SALADE DE RIZ, JAMBON, POIVRON, ŒUF	TOMATES AU VINAIGRE BALSAMIQUE	TABOULE A LA MENTHE	CONCOMBRES A LA BULGARE (F)	SAUCISSON SEC & CORNICHON
	BROCHETTE DE DINDE AU CURRY	MACARONADE DE BŒUF (LOZÈRE VIANDE)(F)	ECHINE DE PORC AUX HERBES (LOZÈRE VIANDE)	MOULES MARINIÈRES	PAUPIETTE DE VEAU A LA FORESTIÈRE
	TOMATES PROVENÇALES	FROMAGE RAPE	CHOU FLEUR EN BECHAMEL	POMMES SAUTÉES	HARICOTS VERTS PERSILLES
	YAOURT NATURE		PETIT SUISSE	DUO DE FROMAGES	DUO DE FROMAGES (DONT 1 FROMAGE BIO)
	NECTARINE	CREME RENVERSEE	GASPACHO DE MELON (F)	ANANAS FRAIS	GATEAU MARBRE MAISON

GOUTERS

**MADELEINE
LAITAGE
FRUIT**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

En vert les produits issus de l'agriculture biologique.
En rouge les produits locaux