



## MENU MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

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



En Avril

**Poulet au lait de coco & paprika**



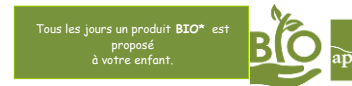
Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://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 : *Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs*

	lundi 02 avril	mardi 03 avril	mercredi 04 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>	<i>Isidore</i>	<i>Frène</i>	<i>Célestin</i>
		JAMBON BLANC ET CORNICHON	SALADE DE COQUILLETES BIO AU SURIMI	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE (F)	TOMATES AU BASILIC (F)
		FILET DE LIEU SAUCE SAFRANEE (S)	ROTI DE PORC AU JUS (F)	ŒUFS FLORENTINE	VEAU MARENGO (F)
		ECRASE DE POMMES DE TERRE (F)	DUO DE HARICOTS (S)	(F) & (S)	SEMOULE BIO
		CAMEMBERT BIO	PETIT MOULE NATURE	EMMENTAL	GOUDA
		DUO D'AGRUMES (F)	KIWI	MOUSSE AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE AU CAMEL
<b>GOUTERS</b>			PETIT BEURRE LAITAGE JUS DE FRUITS		



## MENU MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

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"



En Avril  
**Poulet au lait de coco & paprika**



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

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



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



Le dicton de la semaine : *Avril tantôt pleure, tantôt rit*

### REPAS BRÉSILIEN

	lundi 09 avril	mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
Fêtons les	Gauthier	Fulbert	Stanislas	Jules	Ida
	SALADE DE BLE NICOISE (E)	RADIS BEURRE (F)	FENOUIL AUX RAISINS SECS (F)	SALADE BRÉSILIENNE (LAITUE, AVOCAT, CREVETTE, ANANAS)	TARTE FINE AUX LEGUMES MAISON
	SAUCISSE DE CABROL GRILLÉE	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE (F)	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE (F)	MOQUECA DE PEIXE	POULET ROTI AU JUS
	COURGETTES A LA TOMATE (S)	SPAGHETTI BIO	POMMES NOISETTES	RIZ DE CAMARGUE	CAROTTES BIO A LA CREME (F)
	SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT	POMMES NOISETTES	EDAM BIO	PETIT SUISSE SUCRE
	LIEGEOIS VANILLE	ANANAS (F)	FROMAGE BLANC BIO	QUIDIM (FLAN AUX ŒUFS COCO)	COMPOTE DE FRUITS MAISON (F)

GOUTERS

MADELINE  
LAITAGE  
JUS DE FRUIT





## MENU MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

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"



En Avril  
**Poulet au lait de coco & paprika**



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

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



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



Le dicton de la semaine : *Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit*

	lundi 16 avril	mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Benoît</i>	<i>Anicet</i>	<i>Parfait</i>	<i>Emma</i>	<i>Edette</i>
	TOMATES AU BASILIC VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE ( F )	FEUILLE DE CHENE BIO OIGNONS ROUGES & CROUTONS	SALADE DE LENTILLES CORAIL
	COUSCOUS D'AGNEAU	STEAK HACHE DE VEAU NAPOLITAINE ( S )	PARMENTIER DE POISSON MAISON	MACARONADE A LA SAUCISSE ( F )	BEIGNETS DE POISSON ( S ) SAUCE TARTARE MAISON
	SEMOULE & LEGUMES ( F )	JULIENNE DE LEGUMES ( S )	( F )	PETIT SUISSE AUX FRUITS	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES
	GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO	YAOURT AROMATISE	BANANE	TOMME BLANCHE
	POIRE	GATEAU DE RIZ AU CAMEL ( E )	SALADE DE FRUITS ( F )		MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC
	<b>GOUTERS</b> GALETTE BRETONNE LAITAGE JUS DE FRUIT	<b>PAIN ET CONFITURE LAITAGE</b> JUS DE FRUIT	<b>PAIN ET CHOCOLAT LAITAGE</b> FRUIT	<b>CAPTAIN FRAISE LAITAGE</b> JUS DE FRUIT	<b>CAKE AUX FRUITS LAITAGE</b> FRUITS



## MENU MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinnaire

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



En Avril  
**Poulet au lait de coco & paprika**



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



Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://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 : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

	lundi 23 avril	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>	<i>Marc</i>	<i>Alida</i>	<i>Zita</i>
	MACEDOINE DE LEGUMES (S)	CAROTTES RAPEES PERSILLEES (F)	BETTERAVES MIMOSA (F)	SALADE D'EBLY (E), TOMATE, DES DE FROMAGE	JAMBON BEURRE
	TARTE AU SAUMON & POIREAUX MAISON (S) &	ENCORNETS A LA SETOISE (F)	<b>BŒUF A LA THAÏ (F)</b>	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS (S)	<b>POULET AU LAIT DE COCO &amp; PAPRIKA (F)</b>
	SALADE VERTE (F)	<b>RIZ DE CAMARGUE</b>	NOUILLES	AUBERGINES A LA TOMATE (F)	PUREE DE PATATE DOUCE (F)
	MIMOLETTE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	<b>CARRE DE L'EST BIO</b>	CHANTAILLOU	<b>EMMENTAL BIO</b>
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<b>POMME BIO</b>	TARTELETTE AUX FRUITS MAISON (E) (F)	PANNA COTTA SAUCE FRAMBOISE (E)	<b>YAOURT NATURE</b>
<b>GOUTERS</b>	<b>PAIN ET CHOCOLAT LAITAGE FRUITS</b>	<b>PETIT BEURRE LAITAGE JUS FRUITS</b>	<b>COMPOTE PAIN FROMAGE</b>	<b>GALETTE BRETONNE LAITAGE JUS DE FRUIT</b>	<b>MADELEINE LAITAGE JUS DE FRUIT</b>