

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, consultez le menu des allergènes et des produits bio.



MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL



La Chronique Culinaire

Recette disponible sur www.api-restauration.com

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur



En Janvier

Sauté de porc à la vanille et gingembre



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



Le dicton de la semaine : Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

	lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Lucien</i>	<i>Alice</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Paulin</i>	<i>Marguerite</i>
	TABOULE BIO AUX PETITS LEGUMES (E/F)	ŒUF MAYONNAISE (F/E)	POTAGE POIREAUX/POMME DE TERRE (F)	SALADE VERTE BIO ET FROMAGE (F)	CELERI BIO AUX POMMES BIO VINAIGRETTE (F)
	SALADE DE QUINOA (E)	JAMBON A LA RUSSE (F/S)		CAROTTES AU CUMIN (F)	CHOU ROUGE (F)
	SALADE DE RIZ DE CAMARGUE (E)	RILETTE DE CAMPAGNE (F)		CONCOMBRE A LA CREME (F)	SALADE VERTE (F) ET MAÏS (E)
	ESCALOPE DE DINDE (F) AU CURRY	DOS DE COLIN SAUCE CREME (S)	RÔTI DE PORC A LA MOUTARDE	ALLOUETTE DE BŒUF AUX OLIVES (S)	ROTI DE VEAU BRAISE (F) AUX CHAMPIGNONS
	HARICOTS VERTS (E)	POMME VAPEUR BIO (F)	BROCOLIS BIO SAUTES AU BEURRE (S)	PETITS POIS (S)	COQUILLETTE (E)
	BRIE	CAMEMBERT	CANTAFRAIS	SAINT PAULIN	TOMME BLANCHE
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE		YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	CLEMENTINE	COMPOTE DE POMME (F)	BANANE	PANNA COTTA A LA PATE A TARTINER (E)	GALETTE DES ROIS (S)
	TARTARE DE FRUITS (F)	SALADE DE FRUITS (F)		ILE FLOTTANTE (E/F)	CORBEILLE DE FRUITS
	ANANAS RÔTIE (E)	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	
GOUTERS			ROULE CHOCOLAT LAITAGE JUS DE FRUITS		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validé en commission le 19/12/17

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

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.



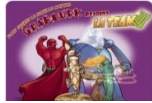
MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL



La Chronique Culinaire

Recette disponible sur www.api-restauration.com

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur



En Janvier

Sauté de porc à la vanille et gingembre



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



Le dicton de la semaine : *Folle est la brebis qui au loup se confesse*

	lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Rémi</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>
	SOUPE DE LENTILLE CORAIL (E)	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE AUX HERBES (F)	SALADE VERTE BIO AU THON (F/E)	CHAMPIGNONS A LA CREME (F)	FRIAND AU FROMAGE (S)
	SALADE DE BOULGOUR (E)	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE (F)	TARTIFLETTE (F)	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE (F)	TARTE FINE AUX LEGUMES (S)
	SALADE DE POMME DE TERRE (F)	RADIS BEURRE	PETITS SUISSES AROMATISES	SALADE FROMAGERE (F)	SOUPE DE BROCOLIS (F)
	PILON DE POULET (F)	EMINCE DE BŒUF AUX OIGNONS DOUX (F)	BANANE AU FOUR (F)	DOS DE MERLU CREME DE BASILIC (S)	SAUTE DE PORC A LA VANILLE ET AU GINGEMBRE (F)
	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE (S)	SEMOULE (E)	BANANE AU FOUR (F)	RIZ DE CAMARGUE (E)	FLAN DE LEGUMES (F)
	EMMENTHAL BIO	RONDELE	BANANE AU FOUR (F)	MIMOLETTE	YAOURT NATURE FROMAGE BLANC
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE		YAOURT NATURE	POMME AU FOUR (F)
	CREME AUX ŒUFS (E)	CLEMENTINE		FROMAGE BLANC BIO ET CREME DE MARRON (F/E)	POIRE AU SIROP (E)
	ENTREMET PISTACHE (E)	SALADE DE FRUITS (F)		YAOURT AROMATISE	CORBEILLE DE FRUITS
	POMME	CORBEILLE DE FRUITS		POMME	

GOUTERS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

PAIN FROMAGE JUS DE FRUITS
Menus validé en commission le 19/12/17

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

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL



La Chronique Culinaire

Recette disponible sur www.api-restauration.com

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur



En Janvier

Sauté de porc à la vanille et gingembre



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



Le dicton de la semaine : Qui recherche la lune, ne voit les étoiles

	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>	<i>Conv. S. Paul</i>	<i>Paul</i>
	SALADE VERTE BIO ET MAIS (F/E)	ROSETTES ET CORNICHONS (F/E)	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE (F/E)	PIZZA 3 FROMAGES (S/F)	SOUPE DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS
	SALADE NANTAISE (MACHE ET BETTERAVE) (F)	SALAMI ET BEURRE (F)	DOS DE LIEU SAUCE GRENOBLOISE (S)	SALADE CAESAR (F)	SALADE DE PATES ET THON (E)
	DUO DE CHOU (F)	RILETTE DE POISSON (E)	EPINARDS ET POMME DE TERRE (S/F)	 VEAU MARENGO (F)	SALADE DE POIS CHICHES (E)
	 SAUCISSE DU PAYS DE L'HERAULT (F)	PARMENTIER DE BŒUF (S)	 YAOURT NATURE	SPAGHETTI BIO (E)	FILET DE POISSON PANE (S)
	FLAGEOLETS VERTS AUX OIGNONS (E)	 DE POTIRON (F)	PETIT SUISSE	EMMENTHAL	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO (S)
	FROMAGE BLANC	BRIE BIO	ORANGE	 YAOURT NATURE	COMTE
	 YAOURT NATURE	 YAOURT NATURE		TIRAMISU A LA VANILLE (F/E)	 YAOURT NATURE
	BANANE	FLAN DE CAMEL (F)		CORBEILLE DE FRUITS	RIZ AU LAIT (E)
	SALADE DE FRUITS (F)	MOUSSE AU CHOCOLAT (F/E)		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS
	CARPACCIO D'ORANGE (F)	CORBEILLE DE FRUITS			CREME PERSANE (TAPIOCA) (E)
					
GOUTERS			PAIN ET CHOCOLAT LAITAGE POMME		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validé en commission le 19/12/17

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

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 PRIMAIRES COURNONTERRAL



La Chronique Culinaire

Recette disponible sur www.api-restauration.com

En Janvier

Sauté de porc à la vanille et gingembre



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.



Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur



Tous les jours un produit BIO* est proposé



Le dicton de la semaine : *Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*

	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>	<i>Présentation</i>
	SALADE DE LENTILLES BIO (E)	SALADE COMPOSE (SALADE BIO, CHAMPIGNONS, EMMENTAL) (F)	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE POIS CHICHES (E)	SALADE D'ENDIVES ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE (F)
	SALADE DE RIZ DE CAMARGUE (E)	SALADE VERTE ET MAIS (F/E)	BŒUF BOURGUIGNON (F)	TABOULE A LA LIBANAISE (E/F)	DUO DE CAROTTES (F)
	POMME DE TERRE VINAIGRETTE (F)	COLESLAW (F/E)	POMME VAPEUR BIO (F)	SALADE DE POMME DE TERRE (F)	CONCOMBRE VINAIGRETTE (F)
	TORTILLAS (F)	DOS DE COLIN SAUCE CITRON (S)	BUCHE DE CHEVRE	KEFTA D'AGNEAU A L'ORIENTALE (S)	EMINCE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS (F/S)
	A LA TOMATE	HARICOTS VERTS (E)	YAOURT NATURE	SEMOULE BIO (E)	CAROTTES VAPEUR BIO (F)
	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	TARTE AUX POMMES (S/F)	BRIE	TOMME BLANCHE
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE		YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	CREME DESSERT CHOCOLAT	CLEMENTINES		ENTREMET PASSION (E)	POMME
	COMPOTE DE POMME (F)	SALADE DE FRUITS (F)		MOUSSE SMARTIES (E)	SALADE DE FRUITS (F)
	CORBEILLE DE FRUITS	BANANE ROTIE (F)		CORBEILLE DE FRUITS	COMPOTE DE POIRE (F)
GOUTERS			COMPOTE PAIN FROMAGE		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validé en commission le 19/12/17

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