

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 Mai

Surprise de fraises au poivre Sèchuan



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 : *Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes*

REPAS AMERICAIN



	lundi 30 avril	mardi 01 mai	mercredi 02 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Robert</i>	<i>Fête du Travail</i>	<i>Boris</i>	<i>Jacques</i>	<i>Sylvain</i>
	TABOULE AU SAUMON FUME 	FERIE	SALADE DE POMMES DE TERRE THON & CIBOULETTE	SALADE CESAR (LAITUE, CROUTONS, ŒUF, POULET, PARMESAN)	CONCOMBRES A LA BULGARE (F)
	FILET DE MERLU A LA DIEPPOISE		ECHINE DE PORC AU JUS (LOZÈRE VIANDE)	WINGS DE POULET SAUCE BARBECUE	VEAU A LA CATALANE (F) (LOZÈRE VIANDE)
	HARICOTS VERTS BIO (S)		GRATIN DE COURGETTES BIO 	POTATOES	 PENNE
	YAOURT NATURE		CANTAFRAIS	CHEDDAR	CARRE DE L'EST BIO
	SALADE DE FRUITS FRAIS (F)		BANANE	CHEESE CAKE SAUCE FRAMBOISE 	CLAFOUTI AUX FRUITS MAISON (F)

GOUTERS

**CAPTAIN CHOCOLAT
LAITAGE
JUS DE FRUITS**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus pour étude

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 MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

Recette disponible sur www.api-restauration.com



En Mai

Surprise de fraises au
poivre Sèchuan

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



es repas de vos enfants sont élaborés à
artir de produits frais favorisant
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 : *Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid*

	lundi 07 mai	mardi 08 mai	mercredi 09 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
Fêtons les	<i>Gisèle</i>	<i>Victoire 1948</i>	<i>Pacôme</i>	<i>Ascension</i>	<i>Estelle</i>
	SALADE FROMAGERE (F)	FERIE	SALADE GRECQUE (TOMATES, CONCOMBRES, OLIVES, FETA)	FERIE	PIZZA ROYALE MAISON (S) & (F)
	ROUGAIL SAUCISSE (F)		POULET TANDOORI (F)		BLANQUETTE DE POISSON (S)
	(RIZ DE CAMARGUE)		CŒUR DE BLE (E)		CAROTTES BRAISEES BIO
	EMMENTAL BIO		FROMAGE BLANC BIO		YAOURT AROMATISE
	LIEGEOIS VANILLE (F)		PASTEQUE		ANANAS CAMELISE (E)

GOUTERS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

PAIN FROMAGE JUS DE FRUITS

Menus pour étude

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 MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

Recette disponible sur www.api-restauration.com



En Mai

Surprise de fraises au
poivre Sèchuan

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



es repas de vos enfants sont élaborés à
artir de produits frais favorisant
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 : *Chaleur de Mai verdit la haie*

	lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Matthias</i>	<i>Denise</i>	<i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>	<i>Eric</i>
	SALADE COMPOSEE (BATAVIA, TOMATES, OIGNON)	ŒUF MIMOSA (F)	CAVIAR D'AUBERGINES MAISON (F)	TOMATES MOZZARELLA (F)	SALADE DE RIZ AUX CREVETTES (E)
	TAJINE D'AGNEAU (F)	SPAGHETTI BIO	PECHE DU JOUR SAUCE CITRONNEE (F)	PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE (S)	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE MAISON
	SEMOULE BIO	BOLOGNAISE MAISON	POEELE DE LEGUMES	POMMES NOISETTES	COURGETTES SAUTEES
	VACHE QUI RIT	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE	BRIE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
	MELON	CREME CARAMEL MAISON (F)	CLAFOUTI AUX GRIOTTES MAISON	PASTEQUE	FRAISES DE MAUGUIO AU SUCRE (F)

GOUTERS

**PAIN ET CHOCOLAT
LAITAGE
POMME**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus pour étude

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 MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

Recette disponible sur www.api-restauration.com



En Mai

Surprise de fraises au
poivre Sèchuan

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



es repas de vos enfants sont élaborés à
artir de produits frais favorisant
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 : *Qui a le temps et attend le temps perd son temps*

	lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
Fêtons les	Constantin	Emile	Didier	Donatien	Sophie
	FERIE	BATAVIA AUX OIGNONS ROUGES	CAROTTES BIO RAPEES AUX RAISINS SECS	SALADE NAPOLI (PATES, JAMBON CRU, OLIVES NOIRES, TOMATES)	PATE FORESTIER & CORNICHON
		PARMENTIER DE POISSON	 GARDIANNE DE TAUREAU (F) (LOZÈRE VIANDE)	STEAK HACHE DE VEAU	 POULET RÔTI AU JUS (F) (MAISON FARRET)
		MAISON 	RIZ DE CAMARGUE	RATATOUILLE (F)	PETITS POIS AUX OIGNONS (S)
		EMMENTAL BIO	VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE 	CARRE DE L'EST BIO
		MELON (F)	PANNA COTTA SAUCE FRAMBOISE	FLAN COCO MAISON (F)	CREME AU CHOCOLAT MAISON (F)&(S)

GOUTERS

**COMPOTE
PAIN
FROMAGE**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus pour étude

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