

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](http://www.api-restauration.com)



En mars

**Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette**

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



es 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 : Si Mars commence en courroux, il terminera doux*

	lundi 05 mars	mardi 06 mars	mercredi 07 mars	jeudi 08 mars	vendredi 09 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Olive</i>	<i>Colette</i>	<i>Félicité</i>	<i>Jean de Dieu</i>	<i>Françoise</i>
	SALADE DE PATES AUX POIVRONS ET THON (E/F)	ROSETTE ET CORNICHONS (F)	<b>SALADE DE LENTILLES BIO A L'ECHALOTE</b>	SALADE VERTE (F)	CHAMPIGNONS BOUTONS A LA GRECQUE
	NUGGETS DE POULET (S)	MOULES A LA MARINIERE BASSIN DE THAU	ECHINE DE PORC A LA PROVENCALE	TARTIFLETTE (F)	ROTI DE VEAU BRAISE (F) AU LAURIER
	<b>HARICOTS VERTS BIO (S)</b>	POMMES SAUTEES	CAROTTES VICHY	<b>EMMENTAL BIO</b>	FLAGEOLETS
	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>CAMEMBERT BIO</b>	CANTAFRAIS	MOUSSE DE SMARTIES (E)	<b>CARRE DE L'EST BIO</b>
	POMME	<b>SALADE DE FRUITS (F)</b>	BANANE		<b>CHOU PARFUM VANILLE</b>

### GOUTERS

**ROULE 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](http://www.api-restauration.com)



En mars

**Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette**

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



es repas de vos enfants sont élaborés à partir 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 : Mars qui pleure se rit des averses

	lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
Fêtons les	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>	<i>Mathilde</i>	<i>Louise</i>	<i>Bénédicte</i>
	SALADE D'EBLY AU CHORIZO	<b>CAROTTES RAPEES BIO A L'ECHALOTE (F)</b>	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	SALADE FROMAGERE (F)	<b>CAKE AU LEGUMES ET CREME FOUETTE A LA CIBOULETTE</b>
	<b>SAUCISSE DU PAYS DE L'HERAULT (F) GRILLEE</b>	<b>PALERON DE BŒUF (F) AUX OLIVES</b>	FRICASSEE DE VOLAILLE A LA BASQUAISE	LASAGNES DE POISSON AUX LEGUMES	ROTI DE DINDE AU JUS (F)
	RATATOUILLE ( S)	POMMES RISSOLEES		(E/S)	<b>BROCOLIS BIO</b>
	<b>EMMENTAL BIO</b>	BRIE	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>EDAM BIO</b>	<b>YAOURT NATURE</b>
	PETIT POT DE CREME A LA VANILLE	KIWI	<b>YAOURT NATURE</b>	YAOURT AROMATISE	ABRICOT AU SIROP (S)

## GOUTERS

**PAIN FROMAGE 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](http://www.api-restauration.com)



En mars

**Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette**

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



es repas de vos enfants sont élaborés à partir 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 : *Vivons la Saison des Chefs !*

### REPAS Italie

	lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Joseph</i>	<i>Herbert</i>	<i>Clémence</i>	<i>Léa</i>	<i>Victorien</i>
	SALADE NANTAISE (MACHE ET BETTERAVE) (F)	RILLETTE CORNICHONS	RAPE DE COURGETTES AUX RAISINS SECS	SALADE DE TOMATES 	SALADE DE PATES AU CRABE ( E)
	CURRY D'AGNEAU MADRAS (S)	STEAK HACHE DE VEAU(S)	PENNES AU SAUMON	JAMBON BRAISE AUX OIGNONS (F)	FILET DE POISSON PANE (S)
	<b>BOULGOUR BIO ( E)</b> 	CHOU FLEUR PERSILLE	ET BASILIC	ECRASE DE POMMES DE TERRE (F)	SALSIFIS BRAISES A LA TOMATE 
	VACHE QUI RIT	<b>GOUDA BIO</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO</b>		PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
	BANANE	LIEGEOIS VANILLE	ORANGE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	RIZ AU LAIT ( E)

### 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](http://www.api-restauration.com)



En mars

**Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette**

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



es repas de vos enfants sont élaborés à art 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 : *Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés*

	lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
Fêtons les	<i>Larissa</i>	<i>Rupert</i>	<i>Gontran</i>	<i>Guladys</i>	<i>Amédée</i>
	SALADE DE HARICOTS ROUGES	SALADE VERTE ET CROUTON (F/E)	SALADE DE CŒUR DE PALMIER, MAÏS	 NEMS (S)	RADIS BEURRE
	<b>OMELETTE BIO</b>	SEICHE A LA ROUILLE (S)	 <b>ESCALOPE VIENNOISE</b>	BOEUF SATE (F)	BOURRIDE DE COLIN
	 COURGETTES A LA TOMATE	RIZ DE CAMARGUE (E)	 <b>CAROTTES BIO VICHY</b>	POELEE CHINOISE (F/S)	POIREAUX ET POMME DE TERRE ET SON AIOLI
	CHANTAILLOU	<b>EMMENTAL BIO</b>	CARRE FRAIS	YAOURT NATURE	TOMME BLANCHE
	LIEGEOIS VANILLE	POMME	CŒUR COULANT AU CHOCOLAT 	TARTE NOIX DE COCO (S)	 <b>ILE FLOTTANTE (E/F)</b>

## 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.