



MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire



Recette disponible sur www.api-restauration.com

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



En Mai
Surprise de fraises au poivre Sèchuan



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

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

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 pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes*

	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)
	LENTILLES A L'ECHALOTE			COLESLAW (F)	BETTERAVES MIMOSA (F)
	HOUMOUS MAISON				CŒURS DE PALMIERS & MAÏS (E)
	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
	PETIT SUISSE AUX FRUITS		YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	SALADE DE FRUITS FRAIS (F)		BANANE	CHEESE CAKE SAUCE FRAMBOISE	CLAFOUTI AUX FRUITS MAISON (F)
	COMPOTE DE PECHE (E)				POT DE CREME SPECULOOS (E)
	CORBEILLE DE FRUITS			CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

GOUTERS

**CAPTAIN CHOCOLAT
LAITAGE
JUS DE FRUITS**

REPAS AMERICAIN



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 www.api-restauration.com rubrique "nutrition"



En Mai
Surprise de fraises au poivre Sèchuan



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 : *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	Gisèle	Victoire 1948	Pacôme	Ascension	Estelle
	SALADE FROMAGERE (F)	FERIE	SALADE GRECQUE (TOMATES, CONCOMBRES, OLIVES, FETA)	FERIE	PIZZA ROYALE MAISON (S) & (F)
	COURGETTES RAPEES & POMMES GRANNY (F)		POULET TANDOORI (F)		FRIAND A LA VIANDE (S)
	RADIS BEURRE (F)		CŒUR DE BLE (E)		SALADE VERTE AU CRABE (F)
	ROUGAIL SAUCISSE (F)		FROMAGE BLANC BIO		BLANQUETTE DE POISSON (S)
	(RIZ DE CAMARGUE)		YAOURT NATURE		CAROTTES BRAISEES BIO
	EMMENTAL BIO		PASTEQUE		YAOURT AROMATISE
	YAOURT NATURE				YAOURT NATURE
	LIEGEOIS VANILLE (F)				ANANAS CARAMELISE (E)
	POT DE CREME FRAMBOISE LITCHI (E)				SALADE DE FRUITS EXOTIQUES
	CORBEILLE DE FRUITS				CORBEILLE DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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
www.api-restauration.com
rubrique "nutrition"



En Mai
**Surprise de fraises au
poivre Sèchuan**



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

**PAIN
FROMAGE
JUS DE FRUITS**

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.



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

api

La Chronique Culinaire



Recette disponible sur www.api-restauration.com

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



En Mai
**Surprise de fraises au
poivre Sèchuan**



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 : *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)
	BETTERAVES CIBOULETTE (F)	PATE EN CROUTE & CORNICHON (F)	PECHE DU JOUR SAUCE CITRONNEE (F)	HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE (S) & (F)	POIS CHICHES A LA TUNISIENNE (E)
	1/2 PAMPLEMOUSSE (F)	TERRINE DE POISSON (F)	POEELE DE LEGUMES	CELERI REMOULADE	SALADE DE LENTILLES CORAIL (E)
	TAJINE D'AGNEAU (F)	SPAGHETTI BIO	YAOURT NATURE	PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE (S)	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE MAISON
	SEMOULE BIO	BOLOGNAISE MAISON	FROMAGE BLANC BIO	POMMES NOISETTES	COURGETTES SAUTEES
	VACHE QUI RIT	SAINT PAULIN	CLAFOUTI AUX GRIOTTES MAISON	YAOURT NATURE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE		BRIE	YAOURT NATURE
	MELON	CREME CARAMEL MAISON (F)		PASTEQUE	FRAISES DE MAUGUIO AU SUCRE (F)
	PECHES AU COULIS DE FRUITS ROUGES (E)	MOUSSE AU CHOCOLAT		SOUPE DE FRUITS MAISON (F)	COMPOTE DE POMMES BIO
	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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
www.api-restauration.com
rubrique "nutrition"



En Mai
**Surprise de fraises au
poivre Sèchuan**



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

**PAIN ET CHOCOLAT
LAITAGE
POMME**

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.





MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire



Recette disponible sur www.api-restauration.com

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



En Mai
Surprise de fraises au poivre Sèchuan



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

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

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 : *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
<i>Fêtons les</i>	<i>Constantin</i>	<i>Emile</i>	<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>	<i>Sophie</i>
	FERIE	BATAVIA AUX OIGNONS ROUGES	CAROTTES BIO RAPEES AUX RAISINS SECS	SALADE NAPOLI (PATES, JAMBON CRU, OLIVES NOIRES, TOMATES)	PATE FORESTIER & CORNICHON
		GASPACHO MAISON (F)	GARDIANNE DE TAUREAU (F) (LOZÈRE VIANDE)	TABOULE AUX LEGUMES BIO	JAMBON BEURRE
		MACEDOINE DE LEGUMES (S)	RIZ DE CAMARGUE	SALADE DE HARICOTS BLANCS AU CHORIZO	ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL
		PARMENTIER DE POISSON MAISON	VACHE QUI RIT	STEAK HACHE DE VEAU	POULET RÔTI AU JUS (F) (MAISON FARRET)
		EMMENTAL BIO	YAOURT NATURE	RATATOUILLE (F)	PETITS POIS AUX OIGNONS (S)
		YAOURT NATURE	PANNA COTTA SAUCE FRAMBOISE	YAOURT NATURE	CARRE DE L'EST BIO
		MELON (F)		PETIT SUISSE	YAOURT NATURE
		COCKTAIL DE FRUITS (F)		FLAN COCO MAISON (F)	CREME AU CHOCOLAT MAISON (F)&(S)
		CORBEILLE DE FRUITS		MOUSSE AU CITRON	FLAN VANILLE
				CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

GOUTERS

COMPOTE
PAIN
FROMAGE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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