

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



En mars

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

Recette disponible sur www.api-restauration.com

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

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 : 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)	SALADE DE LENTILLES BIO A L'ECHALOTE	SALADE VERTE (F)	CHAMPIGNONS BOUTONS A LA GRECQUE
	SALADE HARICOTS BLANCS ET DE TOMATES AUX OIGNONS (E/F) PIEMONTAISE (F)	JAMBON BLANC (F) PATE EN CROUTE (F)	ECHINE DE PORC A LA PROVENCALE	SALADE DE TOMATES AU BASILIC (F) CONCOMBRES VINAIGRETTE (F)	CHOU ROUGE (F) BATAVIA (F) ET MAÏS (E)
	NUGGETS DE POULET (S)	MOULES A LA MARINIÈRE BASSIN DE THAU	CAROTTES VICHY	TARTIFLETTE (F)	ROTI DE VEAU BRAISE (F) AU LAURIER
	HARICOTS VERTS BIO (S)	POMMES SAUTEES	CANTAFRAIS	EMMENTAL BIO	FLAGEOLETS
	YAOURT NATURE	CAMEMBERT BIO	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	BANANE	MOUSSE DE SMARTIES (E)	CHOU PARFUM VANILLE
	POMME	SALADE DE FRUITS (F)		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS
	COMPOTE DE POIRES (E)	ANANAS FRAIS COUPE			
	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS			

GOUTERS

ROULE CHOCOLAT LAITAGE JUS 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

En mars

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

Recette disponible sur www.api-restauration.com

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

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 : *Mars qui pleure se rit des averses*

	lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>	<i>Mathilde</i>	<i>Louise</i>	<i>Bénédicte</i>
	SALADE D'EBLY AU CHORIZO	CAROTTES RAPEES BIO A L'ECHALOTE (F)	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	SALADE FROMAGERE (F)	CAKE AU LEGUMES ET CREME FOUETTE A LA CIBOULETTE
	SALADE DE RIZ NICOISE (E)	SALADE COMPOSE AUX ENDIVES	FRICASSEE DE VOLAILLE A LA BASQUAISE	COLESLAW (F)	FRIAND AU FROMAGE (S)
	SALADE DE POMMES DE TERRE (F)	CELERI A LA GRAINE DE MOUTARDE	SEMOULE BIO	CHOU FLEUR VINAIGRETTE (F)	SOUPE CRECY (F)
	SAUCISSE DU PAYS DE L'HERAULT (F) GRILLEE	PALERON DE BŒUF (F) AUX OLIVES	PETIT SUISSE	LASAGNES DE POISSON AUX LEGUMES	ROTI DE DINDE AU JUS (F)
	RATATOUILLE (S)	POMMES RISSOLEES	YAOURT NATURE	(E/S)	BROCOLIS BIO
	EMMENTAL BIO	BRIE	BANANE AU CHOCOLAT	EDAM BIO	YAOURT NATURE
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE		YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC
	PETIT POT DE CREME A LA VANILLE	KIWI		YAOURT AROMATISE	ABRICOT AU SIROP (S)
	ENTREMET CARAMEL (E)	SALADE DE FRUITS (F)		FROMAGE BLANC	COMPOTE DE POMME (F)
	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS
			PAIN FROMAGE JUS DE FRUITS		

GOUTERS

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



En mars

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

Recette disponible sur www.api-restauration.com

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

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 : *Vivons la Saison des Chefs !*

	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 CRABF (E)
	CAROTTES RAPEES AU CITRON (F)	SALAMI ET BEURRE (F)	PENNES AU SAUMON	SALADE COMPOSEE	HOUMOUS
	DUO DE CHOU (F)	RILETTE DE POISSON (E)	ET BASILIC	1/2 PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	SALADE DE LENTILLES (E)
	CURRY D'AGNEAU MADRAS (S)	STEAK HACHE DE VEAU(S)	FROMAGE BLANC BIO	JAMBON BRAISE AUX OIGNONS (F)	FILET DE POISSON PANE (S)
	BOULGOUR BIO (E)	CHOU FLEUR PERSILLE	YAOURT NATURE	ECRASE DE POMMES DE TERRE (F)	SALSIFIS BRAISES A LA TOMATE
	VACHE QUI RIT	GOUDA BIO	ORANGE	YAOURT NATURE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE		PETIT SUISSE	YAOURT NATURE
	BANANE	LIEGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT (E)
	SALADE DE FRUITS (F)	MOUSSE AU CHOCOLAT (F/E)		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS
	CARPACCIO D'ORANGE (F)	CORBEILLE DE FRUITS		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME PERSANE (TAPIOCA) (E)

GOUTERS

**PAIN ET CHOCOLAT
LAITAGE
POMME**

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



En mars

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

Recette disponible sur www.api-restauration.com

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

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 : *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	Larissa	Rupert	Gontran	Gwladys	Amédée
	SALADE DE HARICOTS ROUGES	SALADE VERTE ET CROUTON (F/E)	SALADE DE CŒUR DE PALMIER, MAÏS	NEMS (S)	RADIS BEURRE
	TABOULE (E)	SALADE DE TOMATE (F)	ESCALOPE VIENNOISE	SALADE VERTE ET MENTHE	DUO DE CELERI ET BETTERAVES EN REMOULADE
	POMME DE TERRE VINAIGRETTE (F)	HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE (E)	CAROTTES BIO VICHY	BOEUF SATE (F)	CONCOMBRE A LA CREME (F)
	OMELETTE BIO	SEICHE A LA ROUILLE (S)	CARRE FRAIS	POEELE CHINOISE (F/S)	BOURRIDE DE COLIN
	COURGETTES A LA TOMATE	RIZ DE CAMARGUE (E)	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	POIREAUX ET POMME DE TERRE ET SON AIOLI
	CHANTAILLOU	EMMENTAL BIO	CŒUR COULANT AU CHOCOLAT	PETIT SUISSE	TOMME BLANCHE
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE		TARTE NOIX DE COCO (S)	YAOURT NATURE
	LIEGEOIS VANILLE	POMME		CORBEILLE DE FRUITS	ILE FLOTTANTE (E/F)
	COMPOTE DE POMME (F)	SALADE DE FRUITS (F)			LIEGEOIS CHOCOLAT
	CORBEILLE DE FRUITS	BANANE ROTIE (F)			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.