

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 Janvier

**Sauté de porc à la vanille
et gingembre**



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 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 : *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)
	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
	CLEMENTINE	COMPOTE DE POMME (F)	BANANE	PANNA COTTA A LA PATE A TARTINER (E)	GALETTE DES ROIS (S)

GOUTERS

**ROULE CHOCOLAT
LAITAGE
JUS DE FRUITS**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés 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 MATERNELLES 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"



Les 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 : *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)
	PILON DE POULET (F)	EMINCE DE BŒUF AUX OIGNONS DOUX (F)	TARTIFLETTE (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)	YAOURT NATURE	RIZ DE CAMARGUE (E)	FLAN DE LEGUMES (F)
	EMMENTHAL BIO	RONDELE	YAOURT NATURE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE
	CREME AUX ŒUFS (E)	CLEMENTINE	BANANE AU FOUR (F)	FROMAGE BLANC BIO ET CREME DE MARRON (F/E)	POMME AU FOUR (F)

GOUTERS

PAIN FROMAGE JUS DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés 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 MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

Recette disponible sur www.api-restauration.com



En Janvier
**Sauté de porc à la vanille
et gingembre**



Ville de Cournonterral

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
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 : *Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*

REPAS Italie

	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) SAUCISSE DU PAYS DE L'HERAULT (F) FLAGEOLETS VERTS AUX OIGNONS (E) FROMAGE BLANC BANANE	ROSETTES ET CORNICHONS (F/E) PARMENTIER DE BŒUF (S) DE POTIRON (F) BRIE BIO FLAN DE CAMEL (F)	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE (F/E) DOS DE LIEU SAUCE GRENOBLOISE (S) EPINARDS ET POMME DE TERRE (S/F) YAOURT NATURE ORANGE	PIZZA 3 FROMAGES (S/F) VEAU MARENGO (F) SPAGHETTI BIO (E) TIRAMISU A LA VANILLE (F/E) 	SOUPE DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS FILET DE POISSON PANE (S) GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO (S) COMTE RIZ AU LAIT (E)

GOUTERS

**PAIN ET CHOCOLAT
LAITAGE
POMME**

0

0

0

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés 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 MATERNELLES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

Recette disponible sur www.api-restauration.com



En Janvier
**Sauté de porc à la vanille
et gingembre**



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 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 : *Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*

	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Fêtons les	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>	<i>Pésentation</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)
	TORTILLAS (F)	DOS DE COLIN SAUCE CITRON (S)	BŒUF BOURGUIGNON (F)	KEFTA D'AGNEAU A L'ORIENTALE (S)	EMINCE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS (F/S)
	A LA TOMATE	HARICOTS VERTS (E)	POMME VAPEUR BIO (F)	SEMOULE BIO (E)	CAROTTES VAPEUR BIO (F)
	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	BUCHE DE CHEVRE	BRIE	TOMME BLANCHE
	CREME DESSERT CHOCOLAT	CLEMENTINES	TARTE AUX POMMES (S/F)	ENTREMET PASSION (E)	POMME

GOUTERS

**COMPOTE
PAIN
FROMAGE**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés en commission le 19/12/17

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