

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

Muffin basque au coulis de poivrons



Ville de Cournonterral

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 : *Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !*

	lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Germain</i>	<i>Ursule</i>	<i>Ferdinand</i>	<i>Lise</i>	<i>Justin</i>
	SALADE STRASBOURGEOISE	PATE EN CROUTE & CORNICHON	SALADE ITALIENNE (TORTIS, TOMATES, MOZZARELLA, BASILIC)	BATAVIA & CROUTONS (F)	CONCOMBRES VINAIGRETTE (F)
	FILET DE LIEU A LA CREME	PAELLA AU POULET	ROTI DE PORC AU JUS (LOZÈRE VIANDE)	BOULETTES DE BŒUF A L'ORIENTALE	BLANQUETTE DE VEAU (LOZÈRE VIANDE)
	CAROTTES PERSILLEES BIO	(RIZ, PETITS POIS, POIVRONS, CHORIZO)	PUREE DE LEGUMES MAISON	POMMES NOISETTES	CŒUR DE BLE
	YAOURT NATURE	CAMEMBERT BIO	VACHE QUI RIT	SAINT PAULIN	EDAM BIO
	DES DE PASTÈQUE A LA MENTHE (F)	FRAISES DE MAUGUIO AU SUCRE (F)	CORBEILLE DE FRUITS	FLAN AUX ŒUFS MAISON (F)	TARTE POMMES MAISON (F)

GOUTERS

**CAPTAIN 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 locaux

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

Muffin basque au coulis de poivrons



es repas de vos enfants sont élaborés à partir 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 : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

	lundi 04 juin	mardi 05 juin	mercredi 06 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
Fêtons les	Clotilde	Boniface	Claude	Gilbert	Médard
	SALADE NICOISE 	CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON (F)	CAVIAR DE COURGETTES MAISON (F) 	SALADE CRETOISE (TOMATE, CONCOMBRE, OLIVE, FETA)	MUFFIN BASQUE AU COULIS DE POIVRONS MAISON
	CHIPOLATAS GRILLEES (F)	EMINCE DE BŒUF A LA THAI (LOZÈRE VIANDE)	FILET DE MERLU A LA PROVENCALE	POULET ROTI AUX HERBES	ROTI DE DINDE AU JUS (F)
	RATATOUILLE (F)	NOUILLES CHINOISE	MACARONI	POTATOES	EPINARDS A LA CREME (S)
	EMMENTAL BIO	KIRI 	FROMAGE BLANC BIO	GOUDA	CAMEMBERT BIO 
	FLAN CHOCOLAT (F)	SALADE DE FRUITS FRAIS	PASTEQUE	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE POMMES MAISON (F)

GOUTERS

PAIN FROMAGE JUS DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

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

Muffin basque au coulis de poivrons



Ville de Cournonterral

es repas de vos enfants sont élaborés à partir 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 : *Soleil de Juin luit de grand matin*

REPAS LANGUEDOC ROUSSILLON

	lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
Fêtons les	<i>Barnabé</i>	<i>Guy</i>	<i>Antoine</i>	<i>Elisée</i>	<i>Germaine</i>
	CONCOMBRES A L'ECHALOTTE (F)	PATE DE CAMPAGNE & CORNICHON (CHARCUTERIE CABROL)	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	TOMATES BASILIC (F)	SALADE PIEMONTAISE (F)
	STEAK HACHE DE VEAU (S)	GARDIANNE DE TAUREAU (LOZÈRE VIANDE)	AIOLI DE POISSON MAISON	PATES A LA CARBONARA	CASSOLETTE DE SAUMON MAISON (S)
	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ DE CAMARGUE	AUX LEGUMES FRAIS	& EMMENTAL RAPE	FONDUE DE POIREAUX (F)
	PETIT MOULE NATURE	YAOURT NATURE DUO LOZERE	EDAM BIO	YAOURT NATURE	VACHE QUI RIT
	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	FRAISES DE MAUGUIO AU SUCRE	ROULE A LA CONFITURE MAISON	SMOOTHIE A L'ABRICOT	MOUSSE AU CHOCOLAT

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 locaux

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

Muffin basque au coulis de poivrons



Ville de Cournonterral

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 : *Soleil de Juin luit de grand matin*

	lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
Fêtons les	<i>Léonce</i>	<i>Romuald</i>	<i>Silvère</i>	<i>Louis</i>	<i>Alban</i>
	ŒUFS MAYONNAISE (F)	BATAVIA AUX OIGNONS ROUGES (F)	CAROTTES BIO RAPEES	TABOULE AUX LEGUMES BIO	SALADE DE TOMATES (F)
	SAUTE DE POULET BASQUAISE (MAISON FARRET)	FILET DE LIEU A LA CREME DE CITRON	MACARONADE DE BŒUF	KEFTA D'AGNEAU AUX EPICES	NUGGETS DE VOLAILLE
	COURGETTES SAUTEES BIO	POMMES PERSILLEES (F)	(LOZERE VIANDE)	RATATOUILLE (F)	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
	BUCHE DE CHEVRE	EMMENTAL BIO	PLATEAU DE FROMAGES	BLEU	EDAM BIO
	PANNA COTTA SAUCE MANGUE ABRICOT (E)	MELON (F)	MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	FROMAGE BLANC ARDECHOIS	MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON

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 locaux