

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 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](http://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 : *Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre*

	lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Agathe</i>	<i>Gaston</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Joséphine</i>	<i>Apolline</i>
	SALADE DE PÂTES ( E )	PATE DE FOIE ET CORNICHON(F)	TABOULE ( E )	RADIS RAPES AUX POMMES (F)	<b>CAROTTES RAPEES BIO (F)</b>
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS (F)	FILET DE LIEU CREME CIBOULETTE ( S )	ROTI DE PORC (F)	POMME DE TERRE	POULET ROTI SAUCE BARBECUE (F)
	<b>GRATIN DE BROCOLIS BIO (S)</b>	<b>RIZ CAMARGUE SAFRANNE ( E )</b>	<b>CAROTTES PERSILLEES BIO (F)</b>	FACON TARTIFLETTE	<b>HARICOTS VERTS BIO( S )</b>
	YAOURT NATURE	CAMEMBERT	KIRI	JAMBON/ROSETTE	EDAM
	CLEMENTINE	<b>POMME BIO</b>	CREME DESSERT CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS	ANANAS

### GOUTERS

**PRINCE LAITAGE  
JUS DE FRUITS**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validé le 18/01/2018

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 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](http://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 : *Le temps de Février ne reste pas en place*

	lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Félix</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>	<i>Julienne</i>
	CAKE AU FROMAGE	SALADE VERTE COMPOSE (S)	SOUPE DE POTIRON	SALADE DE CŒUR D'ARTICHAUT (E)	PATE DE CAMPAGNE (F)
	DOS DE COLIN A LA TOMATE (S)	JAMBON BRAISE (S)	SAUTE D'AGNEAU (F)	COUSCOUS DE POULET (F)	<b>FILET DE MERLU SAUCE VIERGE</b>
	JARDINIÈRE DE LEGUME (S)	BEIGNET DE CHOU FLEUR	 <b>COQUILLETES BIO ( E )</b>	SEMOULE ET LEGUMES DE COUSCOUS (E/S)	ECRASE DE POMME DE TERRE
	<b>YAOURT NATURE</b> 	SAINTE PAULINE	KIRI	<b>CAMEMBERT BIO</b>	TOMME NOIRE
	CLEMENTINE	<b>BEIGNET ANCIENS JUS A LA CLEMENTINE ET CURRY</b>	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT	 <b>POMME</b>



### GOUTERS

**MADELEINE  
LAITAGE  
JUS DE FRUIT**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validé le 18/01/2018

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 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](http://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 : *Pas de Février sans fleur d'amandier*

	lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Gabin</i>	<i>Aimée</i>	<i>Pierre-Damien</i>	<i>Isabelle</i>	<i>Alexandre</i>
	SALADE COMPOSE (F)	CAROTTES AU CUMIN	POIREAU VINAIGRETTE (E)	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS (F)	VELOUTE DE TOMATES (F)
	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX JUS D'OIGNONS (F)	FILET DE MERLU DIEPPOISE	POULET TEX MEX	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES (F)	BRANDADE
	FLAGEOLETS VERTS	<b>HARICOTS VERTS BI ECHALOTES</b>	POTATOES (S)	<b>CAROTTE SAUTE BIO (F)</b>	DE POISSON (F)
	FROMAGE BLANC	RONDELE NATURE	<b>YAOURT NATURE</b>	EMMENTHAL	<b>GOUDA BIO</b>
	CLEMENTINES	CREME A LA VANILLE	PAIN PERDU	BANANE	FLAN NAPPE CARAMEL
	<b>GOUTERS</b> GALETTE BRETONNE LAITAGE JUS DE FRUIT	<b>PAIN ET CONFITURE LAITAGE JUS DE FRUIT</b>	<b>PAIN ET CHOCOLAT LAITAGE FRUIT</b>	<b>MARBRE CHOCOLAT LAITAGE JUS DE FRUIT</b>	<b>CAKE AUX FRUITS LAITAGE FRUITS</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validé le 18/01/2018

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



# MENU MATERNELLES COURNONTERRAL

## La Chronique Culinaire

Recette disponible sur [www.api-restauration.com](http://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](http://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 : Rien ne vit qui n'ait germé

	lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 01 mars	vendredi 02 mars
Fêtons les	<i>Nestor</i>	<i>Honorine</i>	<i>Auguste</i>	<i>Aubin</i>	<i>Charles</i>
	PIZZA DU CHEF ( S)	RILLETTES DE SARDINES	TARTARE DE TOMATES AUX HERBES FRAÎCHES	<b>SALADE COMPOSE (SALADE BIO, CHAMPIGNONS, EMMENTAL) (F)</b>	CHOU FLEUR VINAIGRETTE (F)
	FILET DE LIEU CITRON	ROTI DE VEAU	<b>BŒUF BOURGUIGNON (F)</b>	SEICHE A LA SEITTOISE (S)	SAUTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS (F/S)
	PUREE DE LEGUMES(F)	EPINARDS A LA CREME	<b>COQUILLETTE BIO (F)</b>	RIZ CAMARGUE ( E)	<b>CAROTTES VAPEUR BIO (F)</b>
	KIRI	<b>YAOURT NATURE</b>	BUCHE DE CHEVRE	BRIE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
	<b>COMPOTE DE POMME BIO (F)</b>	CLEMENTINES	PANACOTTA COULIS DE FRUIT ROUGE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

**GOUTERS PAIN ET CHOCOLAT LAITAGE FRUITS**

**PRINCE LAITAGE JUS FRUITS**

**COMPOTE PAIN FROMAGE**

**GALETTE BRETONNE LAITAGE JUS DE FRUIT**

**MADELINE LAITAGE JUS DE FRUIT**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validé le 18/01/2018

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