



MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire



En Mai
Muffin basque au coulis de poivrons

Recette disponible sur www.api-restauration.com

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



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.



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 : *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)
	LENTILLES, TOMATES & ECHALOTTE	SARDINES A L'HUILE		SALADE DE HARICOTS VERTS (S)	BETTERAVES CIBOULETTE (F)
	POIS CHICHES AU CUMIN	ŒUFS DURS SAUCE COCKTAIL	ROTI DE PORC AU JUS (LOZÈRE VIANDE)	GASPACHO MAISON (F)	MELON
	FILET DE LIEU A LA CREME	PAELLA AU POULET	PUREE DE LEGUMES MAISON	BOULETTES DE BŒUF A L'ORIENTALE	BLANQUETTE DE VEAU (LOZÈRE VIANDE)
	CAROTTES PERSILLEES BIO	(RIZ, PETITS POIS, POIVRONS, CHORIZO)	VACHE QUI RIT	POMMES NOISETTES	CŒUR DE BLE
	YAOURT NATURE	CAMEMBERT BIO	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN	EDAM BIO
	PETIT SUISSE AUX FRUITS	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	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)
	COMPOTE POMME ABRICOT (E)	POIRE SAUCE CHOCOLAT (E)		YAOURT AROMATISE	DONUTS (S)
	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS
GOUTERS			CAPTAIN CHOCOLAT LAITAGE JUS DE FRUITS		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. *En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.*

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 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
**Muffin basque au coulis
de poivrons**



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.



	lundi 04 juin	mardi 05 juin	mercredi 06 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Clotilde</i>	<i>Boniface</i>	<i>Claude</i>	<i>Gilbert</i>	<i>Médard</i>
	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
	SALADE DE MAIS TOMATES & BASILIC	SALADE PARISIENNE (SALADE, DES DE JAMBON, EMMENTAL)	FILET DE MERLU A LA PROVENCALE	MACEDOINE DE LEGUMES (S)	FRIAND AU FROMAGE (S)
	TABOULE AUX LEGUMES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE (S)	MACARONI	RADIS BEURRE	FEUILLE DE CHENE & CROUTONS
	CHIPOLATAS GRILLEES (F)	EMINCE DE BŒUF A LA THAI (LOZÈRE VIANDE)	FROMAGE BLANC BIO	POULET ROTI AUX HERBES	ROTI DE DINDE AU JUS (F)
	RATATOUILLE (F)	NOUILLES CHINOISE	YAOURT NATURE	POTATOES	EPINARDS A LA CREME (S)
	EMMENTAL BIO YAOURT NATURE	KIRI YAOURT NATURE	PASTEQUE	GOUDA YAOURT NATURE	CAMEMBERT BIO YAOURT NATURE
	FLAN CHOCOLAT (F)	SALADE DE FRUITS FRAIS		YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE POMMES MAISON (F)
	POT DE CREME DULCE DE LECHE (E)	SMOOTHIE PECHE & GRENADINE (E)		ENTREMET CAMEL	COCKTAIL DE FRUITS (E)
	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

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



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
Muffin basque au coulis de poivrons



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 : *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
<i>Fêtons les</i>	<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)
	BETTERAVE BIO A LA CIBOULETTE	BATAVIA AUX OIGNONS DOUX DES CEVENNES	AIOI DE POISSON MAISON	HARICOTS VERTS BIO AU THON (S) & (E)	SALADE DE POIS CHICHES (E)
	1/2 PAMPLEMOUSSE (F)		AUX LEGUMES FRAIS	CELERI SAUCE COCKTAIL (F)	MACHE, MAIS & DES DE FROMAGE
	STEAK HACHE DE VEAU (S)	GARDIANNE DE TAUREAU (LOZÈRE VIANDE)	EDAM BIO	PATES A LA CARBONARA	CASSOLETTE DE SAUMON MAISON (S)
	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ DE CAMARGUE	YAOURT NATURE	& EMMENTAL RAPE	FONDUE DE POIREAUX (F)
	PETIT MOULE NATURE	YAOURT NATURE DUO LOZERE	ROULE A LA CONFITURE MAISON	YAOURT NATURE	VACHE QUI RIT
	YAOURT NATURE	FRAISES DE MAUGUIO AU SUCRE		YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	MELON		SMOOTHIE A L'ABRICOT	MOUSSE AU CHOCOLAT
	ANANAS AU SIROP (E)			BANANE ROTIE	POT DE CREME SPECULOOS (E)
	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUITS

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



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
Muffin basque au coulis de poivrons



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 : *En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.*

	lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
<i>Fêtons les</i>	<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)
	JAMBON BEURRE (F)	GASPACHO MAISON (F)	MACARONADE DE BŒUF	SALADE DE LENTILLES CORAIL	SALADE FROMAGERE
	SALADE DE MOULES AU CHORIZO	PASTEQUE	(LOZERE VIANDE)	SALADE DE COCO PAIMPOL	COURGETTES RAPEES A LA BULGARE (F)
	SAUTE DE POULET BASQUAISE (MAISON FARRET)	FILET DE LIEU A LA CREME DE CITRON	PLATEAU DE FROMAGES	KEFTA D'AGNEAU AUX EPICES	NUGGETS DE VOLAILLE
	COURGETTES SAUTEES BIO	POMMES PERSILLEES (F)	YAOURT NATURE	RATATOUILLE (F)	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
	BUCHE DE CHEVRE	EMMENTAL BIO	MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	BLEU	EDAM BIO
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE		YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	PANNA COTTA SAUCE MANGUE ABRICOT (E)	MELON (F)		FROMAGE BLANC ARDECHOIS	MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON
	FLAN NAPPE CARAMEL (F)	ABRICOTS AUX AMANDES GRILLEES (E)		LIEGEOIS VANILLE	GATEAU DE RIZ AU CARAMEL (E)
	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		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 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 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"



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 : *Soleil de juin luit de grand matin.*

	lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Prosper</i>	<i>Anthelme</i>	<i>Fernand</i>	<i>Irénée</i>	<i>Pierre, Paul</i>
	SALADE DE POMMES DE TERRE THON & CIBOULETTE	SAUCISSON SEC & CORNICHON	TERRINE DE LEGUMES MAISON	SALADE GRECQUE (TOMATE, CONCOMBRE, OLIVE, FETA)	BETTERAVES AU FROMAGE FRAIS (F)
	TARTE AU FROMAGE (S)	SURIMI MAYONNAISE (F)		SALADE DE HARICOTS BEURRE (S)	CONCOMBRES VINAIGRETTE (F)
	SALADE DE BLE, POIVRONS & OEUF DUR	PATE FORESTIER & CORNICHON (F)	SAUCISSE GRILLEE (F) (CABROL)	BATAVIA BIO AU CRABE	PASTÈQUE (F)
	MEUNIÈRE DE COLIN & CITRON	BROCHETTE DE DINDE AU CURRY (F)		MOULES MARINIÈRES	SAUTE DE VEAU A LA TOMATE (LOZÈRE VIANDE) (F)
	JULIENNE DE LEGUMES (F)	TOMATES PROVENÇALES	PETITS POIS CAROTTES	POMMES SAUTEES	SEMOULE BIO
	YAOURT NATURE	CAMEMBERT BIO	CANTAFRAIS	SAINT PAULIN	BUCHE DE CHEVRE
	EMMENTAL BIO	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRAISES DE MAUGUIO AU SUCRE (F)	CORBEILLE DE FRUITS	ILE FLOTTANTE AU CARMEL (F)	PÂTISSERIE MAISON
	COMPOTE POMME PECHÉ (E)	GASPACHO DE MELON (F)		FROMAGE BLANC AROMATISÉ	TARTE AU CHOCOLAT
	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS
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