

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



En Février

Beignet anciens jus à la clémentine et au curry

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 : *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)	CAROTTES RAPEES BIO (F)
	SALADE DE LENTILLES (E)	ŒUF DUR MAYONNAISE (F)		CELERI VINAIGRETTE (F)	CHOU ROUGE (F)
	SALADE MEXICAINE (HARICOT ROUGE, MAÏS ET POIVRONS) (E/F)	ROSETTE ET CORNICHONS (F)		SALADE DE MACHE (F)	CHAMPIGNON A LA CREME (F)
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS (F)	FILET DE LIEU CREME CIBOULETTE (S)	ROTI DE PORC (F)	POMME DE TERRE	POULET ROTI SAUCE BARBECUE (F)
	GRATIN DE BROCOLIS BIO (S)	RIZ CAMARGUE SAFRANNE (E)	CAROTTES PERSILLEES BIO (F)	FACON TARTIFLETTE	HARICOTS VERTS BIO (S)
	YAOURT NATURE	CAMEMBERT	KIRI	JAMBON/ROSETTE	EDAM
	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	CREME DESSERT CHOCOLAT	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	CLEMENTINE	POMME BIO			ANANAS
	CARPACCIO D'ORANGE (F)	SALADE DE FRUITS (F)			DUO DE FRUITS (F)
	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

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.



MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

Recette disponible sur www.api-restauration.com



En Février
Beignet anciens jus à la clémentine et au curry

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.



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 : *Le temps de Février ne reste pas en place*

	lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Fêtons les	Félix	Béatrice	Valentin	Claude	Julienne
	CAKE AU FROMAGE	SALADE VERTE COMPOSE (S)	SOUPE DE POTIRON	SALADE DE CŒUR D'ARTICHAUT (E)	PATE DE CAMPAGNE (F)
	SALADE DE POIS CHICHES	COLESLAW (F)	SAUTE D'AGNEAU (F)	BETTERAVES VINAIGRETTE (F)	SAUCISSON A L'AIL (F)
	CREPE AU FROMAGE	SALADE DE SOJA MAIS (E)	COQUILLETES BIO (E)	POIREAU VINAIGRETTE (F)	ACCRAS DE POISSON
	DOS DE COLIN A LA TOMATE (S)	JAMBON BRAISE (S)	KIRI	COUSCOUS DE POULET (F)	FILET DE MERLU SAUCE VIERGE
	JARDINIERE DE LEGUME (S)	BEIGNET DE CHOU FLEUR	YAOURT NATURE	SEMOULE ET LEGUMES DE COUSCOUS (E/S)	ECRASE DE POMME DE TERRE
	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN	BANANE	CAMEMBERT BIO	TOMME NOIRE
	BRIE	YAOURT NATURE		YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	CLEMENTINE	BEIGNET ANCIENS JUS A CLEMENTINE ET CURRY		MOUSSE CHOCOLAT	POMME
	COMPOTE DE POMME (F)	DONUTS AU SUCRE		MOUSSE PASSION	ANANAS
	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

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 PRIMAIRES COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

Recette disponible sur www.api-restauration.com



En Février
Beignet anciens jus à la clémentine et au curry

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 : *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	HARICOTS VERTS BIO	POTATOES (S)	CAROTTE SAUTE BIO (F)	DE POISSON (F)
	FROMAGE BLANC	RONDELE NATURE	YAOURT NATURE	EMMENTHAL	YAOURT NATURE
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	EMMENTAL BIO	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	CLEMENTINES	CREME A LA VANILLE	PAIN PERDU	BANANE	FLAN NAPPE CARAMEL
GOUTERS	GALETTE BRETONNE LAITAGE JUS DE FRUIT	PAIN ET CONFITURE LAITAGE JUS DE FRUIT	PAIN ET CHOCOLAT LAITAGE FRUIT	MARBRE CHOCOLAT LAITAGE JUS DE FRUIT	CAKE AUX FRUITS LAITAGE FRUITS



MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL



La Chronique Culinaire

Recette disponible sur www.api-restauration.com

En Février

Beignet anciens jus à la clémentine et au curry

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.



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 : 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)	RILLETES DE SARDINES	TARTARE DE TOMATES AUX HERBES FRAÎCHES	SALADE COMPOSE (SALADE BIO, CHAMPIGNONS, EMMENTAL) (F)	CHOU FLEUR VINAIGRETTE (F)
	FILET DE LIEU CITRON	ROTI DE VEAU	BŒUF BOURGUIGNON (F)	SEICHE A LA SEITOISE (S)	SAUTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS (F/S)
	PUREE DE LEGUMES	EPINARDS A LA CREME	COUILLETTE BIO (F)	RIZ CAMARGUE (E)	CAROTTES VAPEUR BIO (F)
	KIRI	YAOURT NATURE	BUCHE DE CHEVRE	BRIE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
	YAOURT NATURE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	COMPOTE DE POMME BIO (F)	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	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.