

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.



PORTAGE COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

Recette disponible sur
www.api-restauration.com



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*** vous est
proposé.



lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai	samedi 11 mai
POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON
BETTERAVES VINAIGRETTE	TABOULE AUX LEGUMES	PATE EN CROUTE & CORNICHONS	FEUILLETE AU SAUMON	SALADE CESAR (laitue, croutons, œuf, poulet)	ENDIVES & CROUTONS
SAUTE DE BŒUF AUX EPICES (LOZERE VIANDE)	FILET DE MERLU A LA DIEPPOISE	SAUCISSE GRILLEE	RAVIOLIS GRATINES	BOULETTES DE BŒUF SAUCE BARBECUE	ROGNONS DE BŒUF AU MADERE (F)
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO (S)	RATATOUILLE MAISON		POTATOES	ECRASE DE POMMES DE TERRE (F)
FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR	PETIT SUISSE AUX FRUITS	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
PATISSERIE MAISON	FLAN AU CAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS (F)	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC & CONFITURE	CLAFOUTIS AUX FRUITS MAISON (F)

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.



PORTAGE COURNONTERRAL

La Chronique Culinare

Recette disponible sur
www.api-restauration.com



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*** vous est
proposé.



lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai	samedi 18 mai
POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON
TOMATES A L'ECHALOTE	COURGETTES RAPEES & POMMES GRANNY (F)	PATE DE CAMPAGNE & CORNICHON	SALADE GRECQUE (tomates, concombres, olives, feta)	PIZZA ROYALE MAISON (S) & (F)	MACHE & CROUTONS (F)
VEAU A LA CATALANE (F) (LOZÈRE VIANDE)	PARMENTIER DE POISSON MAISON	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE	POULET TANDOORI (F)	QUENELLES GRATINEES	CERVELAS A L'ALSACIENNE (S)
COQUILLETES BIO		MOUSSELINE DE CHOU FLEUR MAISON	CŒUR DE BLE (E)	CAROTTES BRAISEES BIO	CHOU CHOUROUTE (E)
FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT NATURE	FROMAGE DU JOUR
BANANE SAUCE CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	MELON	PASTEQUE	MOUSSE AU CHOCOLAT	CARRE ABRICOT (S)



PORTAGE COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

Recette disponible sur
www.api-restauration.com



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*** vous est
 proposé.



REPAS DES ILES

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai	samedi 25 mai
POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON
ACCRAS DE MORUE	JAMBON BEURRE	CONCOMBRES A LA BULGARE	CAVIAR D'AUBERGINES MAISON (F)	TOMATES MOZZARELLA (F)	SALADE COMPOSEE
ROUGAIL SAUCISSE REUNIONNAIS	BLANQUETTE DE LOTTE (F)	SPAGHETTI BIO	TAJINE D'AGNEAU	JAMBON GRILLE (F)	LAPIN AUX OLIVES
	SEMOULE BIO	BOLOGNAISE MAISON	POEELE DE LEGUMES	POMMES NOISETTES	PUREE DE LEGUMES MAISON
FROMAGE DU JOUR	YAOURT NATURE	FROMAGE DU JOUR	EMMENTAL BIO	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
GATEAU ANTILLAIS MAISON (BANANE COCO)	ABRICOTS AU COULIS DE FRUITS ROUGES (E)	FLAN AUX ŒUFS MAISON	CŒUR COULANT AU CHOCOLAT MAISON	ILE FLOTTANTE	TARTE AU CHOCOLAT

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.



PORTAGE COURNONTERRAL

La Chronique Culinaire

Recette disponible sur
www.api-restauration.com



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*** vous est
 proposé.



lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai	samedi 01 juin
POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON	POTAGE MAISON
SALADE DE RIZ AU CRABE (E)	SALADE NAPOLI (PATES, JAMBON CRU, OLIVES NOIRES, TOMATES)	BATAVIA AUX OIGNONS ROUGES	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE	SARDINES A L'HUILE
CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE MAISON	BOULETTES DE VEAU MARENGO	POULET RÔTI (F) (MAISON FARRET)	GARDIANNE DE TAUREAU (F)	TOMATE FARCIE	ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE (F)
COURGETTES FRAICHES SAUTEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	PETITS POIS AU JUUS	POMMES VAPEUR	RIZ DE CAMARGUE	POMMES SAUTEES
DUO DE FROMAGES	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE
FRAISES AU SUCRE (F)	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MELON (F)	BANANE	LIEGEOIS CHOCOLAT	PARIS BREST