



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 Avril
Poulet au lait de coco & paprika

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 : *Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs*

	lundi 02 avril	mardi 03 avril	mercredi 04 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
Fêtons les	Sandrine	Richard	Isidore	Irène	Célestin
		JAMBON BLANC ET CORNICHON	SALADE DE COUILLETES BIO AU SURIMI	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE (F)	TOMATES AU BASILIC (F)
		TERRINE DE POISSON MAYONNAISE		BETTERAVES PERSILLEES (F)	CŒURS DE PALMIERS AU MAIS (E)
		ROSETTE & CORNICHON		CONCOMBRES A LA CREME (F)	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL (F)
		FILET DE LIEU SAUCE SAFRANEE (S)	ROTI DE PORC AU JUS (F)	ŒUFS FLORENTINE	VEAU MARENGO (F)
		ECRASE DE POMMES DE TERRE (F)	DUO DE HARICOTS (S)	(F) & (S)	
		CAMEMBERT BIO	PETIT MOULE NATURE	EMMENTAL	SEMOULE BIO
		YAOURT NATURE			
		DUO D'AGRUMES (F)	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
		POIRE AUX SPECULOOS (E)	KIWI	MOUSSE AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE AU CAMEL
		CORBEILLE DE FRUITS		FLAN VANILLE SAUCE FRAMBOISE (E)	SALADE DE FRUITS (F)
				CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

GOUTERS

**PETIT BEURRE
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 Avril
Poulet au lait de coco & paprika

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 : *Avril tantôt pleure, tantôt rit*

REPAS BRESILIEN

	lundi 09 avril	mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Gauthier</i>	<i>Fulbert</i>	<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>	<i>Ida</i>
	SALADE DE BLE NICOISE (E)	RADIS BEURRE (F)	FENOUIL AUX RAISINS SECS (F)	SALADE BRESILIENNE (LAITUE, AVOCAT, CREVETTE ANANAS)	TARTE FINE AUX LEGUMES MAISON
	POIS CHICHES A LA TUNISIENNE	CHOU ROUGE (F)	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE (F)	SALPICAO (CAROTTES RÂPÉES, VOLAILLE, MAÏS, POMME)	FRIAND AU FROMAGE (S)
	LENTILLES A L'ECHALOTTE	SALADE D'ARTICHAUTS THON & MAÏS (E)	POMMES NOISETTES	MOQUECA DE PEIXE	CREPE AU JAMBON
	SAUCISSE DE CABROL GRILLÉE	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE (F)	YAOURT NATURE	RIZ DE CAMARGUE	POULET ROTI AU JUS
	COURGETTES A LA TOMATE (S)	SPAGHETTI BIO	FROMAGE BLANC BIO	EDAM BIO	CAROTTES BIO A LA CREME (F)
	SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT	POMME	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE SUCRE
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE		QUIDIM (FLAN AUX ŒUFS COCO)	YAOURT NATURE
	LIEGEOIS VANILLE	ANANAS (F)		CORBEILLE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS MAISON (F)
	PETIT POT DE CREME CAMEL BEURRE SALE	BANANE ROTIE (F)			COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS			CORBEILLE DE FRUITS

GOUTERS

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.

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 Avril
Poulet au lait de coco & paprika

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 : *Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit*

	lundi 16 avril	mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Benoît</i>	<i>Anicet</i>	<i>Parfait</i>	<i>Emma</i>	<i>Odette</i>
	TOMATES AU BASILIC VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE (F)	FEUILLE DE CHENE BIO OIGNONS ROUGES & CROUTONS	SALADE DE LENTILLES CORAIL
	COUSCOUS D'AGNEAU	STEAK HACHE DE VEAU NAPOLITAINE (S)	PARMENTIER DE POISSON MAISON	MACARONADE A LA SAUCISSE (F)	BEIGNETS DE POISSON (S) SAUCE TARTARE MAISON
	SEMOULE & LEGUMES (F)	JULIENNE DE LEGUMES (S)	(F)	PETIT SUISSE AUX FRUITS	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES
	GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE	TOMME BLANCHE
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	POIRE	GATEAU DE RIZ AU CAMEL (E)	SALADE DE FRUITS (F)	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC
GOUTERS	GALETTE BRETONNE LAITAGE JUS DE FRUIT	PAIN ET CONFITURE LAITAGE JUS DE FRUIT	PAIN ET CHOCOLAT LAITAGE FRUIT	CAPTAIN FRAISE LAITAGE JUS DE FRUIT	CAKE AUX FRUITS LAITAGE 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 Avril

Poulet au lait de coco & paprika

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 : *Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain*

	lundi 23 avril	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
Fêtons les	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>	<i>Marc</i>	<i>Alida</i>	<i>Zita</i>
	MACEDOINE DE LEGUMES (S)	CAROTTES RAPEES PERSILLEES (F)	BETTERAVES MIMOSA (F)	SALADE D'EBLY (E), TOMATE, DES DE FROMAGE	JAMBON BEURRE
	TARTE AU SAUMON & POIREAUX MAISON (S) &	ENCORNETS A LA SETOISE (F)	BŒUF A LA THAÏ (F)	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS (S)	POULET AU LAIT DE COCO & PAPRIKA (F)
	SALADE VERTE (F)	RIZ DE CAMARGUE	NOUILLES	AUBERGINES A LA TOMATE (F)	PUREE DE PATATE DOUCE (F)
	MIMOLETTE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	CARRE DE L'EST BIO	CHANTAILLOU	EMMENTAL BIO
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POMME BIO	TARTELETTE AUX FRUITS MAISON (E) (F)	PANNA COTTA SAUCE FRAMBOISE (E)	GATEAU DE SEMOULE (E)
GOUTERS	PAIN ET CHOCOLAT LAITAGE FRUITS	PETIT BEURRE 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.