

Les 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.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Avril

Poulet au lait de coco et paprika



Recette disponible sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



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

Le dicton de la semaine : Avril tantôt pleure, tantôt rit

Pique nique

MENUS CENTRE LOISIRS

	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>
	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	TOMATE A LA CROQUE	SALADE MIMOSA (SALADE VERTE BIO)	CAROTTES BIO RAPEES	RILLETES ET CORNICHONS
	CORDON BLEU	SANDWICH AU JAMBON	BLANQUETTE DE VEAU	ROTI DE DINDE AU JUS	POISSON FRAIS A L'ESTRAGON
	POEELE DE CELERI ET POMMES DE TERRE	CHIPS	ET SES LEGUMES	SALSIFIS PERSILLES	BLE PILAF
	FROMAGE OU LAITAGE	 FROMAGE	RIZ CREOLE	POMMES SAUTEES	CAROTTES PERSILLEES
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON ET BISCUIT	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
			BANANE AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES BIO	FRUIT DE SAISON

GOUTERS

**PAIN ET CHOCOLAT
COMPOTE DE FRUITS**

**PETIT SUISSE AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON**

**YAOURT AUX FRUITS
COMPOTE DE FRUITS**

**PAIN ET FROMAGE
FRUIT DE SAISON**

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les 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.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Avril

Poulet au lait de coco et paprika



Recette disponible sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



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

Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit

Pique nique

MENUS CENTRE LOISIRS

	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>
	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	TOMATE A LA CROQUE	PIZZA MAISON	CHOU BLANC BIO A LA PAYSANNE	CREPE AU FROMAGE
	HAMBURGER MAISON	SANDWICH AU JAMBON	ROTI DE BOEUF	BRANDADE DE POISSON MAISON	POULET ROTI
	FRITES ET KETCHUP	CHIPS	HARICOTS VERTS PERSILLES	SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS
	FROMAGE OU LAITAGE	 FROMAGE	CŒUR DE BLE PILAF	FROMAGE OU LAITAGE BIO	CAROTTES BRAISEES
	POIRE AU CARMEL	FRUIT DE SAISON ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO	FONDANT AU CHOCOLAT	FLAN NAPPE CARMEL

GOUTERS

**PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON**

**YAOURT AUX FRUITS
COMPOTE DE FRUITS**

**PAIN ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON**

**FROMAGE BLANC
COMPOTE DE FRUITS**

**PAIN ET PATE A TARTINER
FRUIT DE SAISON**

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.