



RESTAURANTS CENTRE DE LOISIRS DU PAYS DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Juillet

Cheese cake framboises au poivre blanc

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



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.

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Ciel de Juillet rouge le matin est un pluvieux voisin

Pique nique

	lundi 09 juillet	mardi 10 juillet	mercredi 11 juillet	jeudi 12 juillet	vendredi 13 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Amandine</i>	<i>Ulric</i>	<i>Benoît</i>	<i>Olivier</i>	<i>Henri</i>
	SALADE COMPOSEE AU SURIMI	RADIS ROSES AU BEURRE	TOMATE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES AU CUMIN	1/2 TOMATE BIO
	ECHINE DE PORC À LA PROVENCALE	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	QUICHE LORRAINE	FILET DE POISSON SAUCE BASQUAISE	SANDWICH JAMBON BEURRE
	PETITS POIS AU JUS	TORTIS AU BEURRE	SALADE VERTE	SEMOULE	CHIPS
	CAROTTES BIO PERSILLEES	HARICOTS PLATS PERSILLADE			EAU
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FRUIT	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE
	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT



GOUTERS

**PAIN ET FROMAGE
FRUIT DE SAISON**

**GATEAU A DECOUPER
JUS DE FRUITS**

**PAIN ET PATE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON**

**BISCUIT ET YAOURT
JUS DE FRUITS**

**PAIN ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON**

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANTS CENTRE DE LOISIRS DU PAYS DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Juillet

Cheese cake framboises au poivre blanc

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






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.

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Jamais en Juillet sécheresse n'a causé la moindre détresse

	Pique nique		Pique nique		
	lundi 16 juillet	mardi 17 juillet	mercredi 18 juillet	jeudi 19 juillet	vendredi 20 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>N-D Mt-Carmel</i>	<i>Charlotte</i>	<i>Frédéric</i>	<i>Arsène</i>	<i>Aurèle</i>
	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	MELON 	SALADE COMPOSEE	TOMATE CROQ' AU SEL	MELON
	POULET ROTI	SANDWICH POP CORN	LASAGNE A LA BOLOGNAISE	SANDWICH AU ROTI DE PORC	POISSON PANE ET CITRON
	POEELE DE COURGETTES BIO	(BRIOCHE, POIVRONS, SALADE, SALAMI, HUILE D'OLIVES, AIL)		SALADE DE CŒUR DE BLE	CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE GRATINES
	RIZ PILAF	SALADE DE RIZ AUX LEGUMES		FROMAGE 	FROMAGE BLANC BIO
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO
	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	BEIGNET 	FRUIT DE SAISON
GOUTERS	PETIT SUISSE ET PAIN FRUIT DE SAISON	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	PAIN ET FROMAGE JUS DE FRUITS	Fêtons les Anniversaires ! PAIN ET PATE A TARTINER FRUIT DE SAISON	PAIN ET PATE DE FRUITS JUS DE FRUITS

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.



RESTAURANTS CENTRE DE LOISIRS DU PAYS DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Juillet

Cheese cake framboises au poivre blanc

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



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.

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : *Soleil de Juillet donne fortune*

Pique nique

Repas Fêtes de Bayonne

	lundi 23 juillet	mardi 24 juillet	mercredi 25 juillet	jeudi 26 juillet	vendredi 27 juillet
Fêtons les	Brigitte	Christine	Jacques	Anne	Nathalie
	PASTEQUE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	BRUSCHETTA D'ÉTÉ AUX TOMATES ET MOZZARELLA	JAMBON DE BAYONNE	ŒUF MAYONNAISE
	PILONS DE POULETS GRILLES	SANDWICH AU POULET MAYONNAISE	ROTI DE VEAU A LA CREME	LOMO PIPERADE	FILET DE POISSON AU CITRON
	SEMOULE	 CHIPS	PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	LENTILLES CORAIL
	RATATOUILLE				TOMATE GRILLEE
	FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE	FRUIT	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE BIO
	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO ET BISCUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	GLACE	FRUIT DE SAISON

GOUTERS

**PAIN ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON**

**YAOURT ET PAIN
FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET FROMAGE
JUS DE FRUITS**

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

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANTS CENTRE DE LOISIRS DU PAYS DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Juillet

Cheese cake framboises au poivre blanc

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



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.

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : *Beau Juillet amour parfait*

Pique nique

	lundi 30 juillet	mardi 31 juillet	mercredi 01 août	jeudi 02 août	vendredi 03 août
<i>Fêtons les</i>	<i>Juliette</i>	<i>Ignace</i>	<i>Alphonse</i>	<i>Julien</i>	<i>Salomé</i>
	TOMATE MOZZARELLA	PETIT SANDWICH AU SAUCISSON	CONCOMBRE A LA CREME	SALADE FROMAGERE	SALADE ET SAUCISSON A L'AIL
	CÔTE DE PORC AUX HERBES	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	LASAGNES DE SAUMON AUX PETITS LEGUMES
	RIZ CREOLE		BOUGOUR PILAF	LENTILLES CUISINEES MAISON	
	POELEE DE LEGUMES	YAOURT ET BISCUIT	AUX LEGUMES	ET SES LEGUMES	
	FROMAGE OU LAITAGE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO
	COMPOTE DE FRUITS BIO		FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX FRAISES	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS

**PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET PATE DE COING
FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET PATE A TARTINER
JUS DE FRUITS**

**PAIN ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET YAOURT
JUS DE FRUITS**

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANTS CENTRE DE LOISIRS DU PAYS DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Juillet

Cheese cake framboises au poivre blanc

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



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.

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Soit dans un pré, soit au soleil, est nuisible en Août le sommeil

Pique nique

	lundi 06 août	mardi 07 août	mercredi 08 août	jeudi 09 août	vendredi 10 août
<i>Fêtons les</i>	<i>Sauveur</i>	<i>Gaétan</i>	<i>Dominique</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Laurent</i>
	MELON	SALADE COMPOSEE TOMATE CIBOULETTE	CAROTTES BIO RAPEES	SALADE VERTE A L'AVOCAT	PASTEQUE
	CORDON BLEU	PATES A LA CARBONARA (ET FROMAGE RÂPÉ)	TOMATE FARCIE MAISON	ESCALOPE DE DINDE AUX EPICES	SANDWICH JAMBON BEURRE
	PUREE POMMES DE TERRE ET COURGETTES		RIZ CREOLE	A LA PUREE DE CAROTTES	SALADE COMPOSEE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE	ET POMMES DE TERRE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	POIRE AU CHOCOLAT	FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO	FRUIT DE SAISON (PECHE)
				TARTE AUX POMMES	



GOUTERS

**PAIN ET PATE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON**

**FRUIT DE SAISON
JUS DE FRUITS**

**PAIN ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON**

**GATEAU A DECOUPER
JUS DE FRUITS**

**PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON**

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.

RESTAURANTS CENTRE DE LOISIRS DU PAYS DE BIDACHE

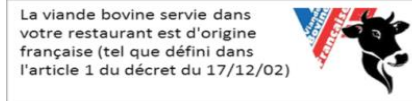


Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



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

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



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



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

La Chronique Culinaire

En Août



Cheese cake framboises au poivre blanc



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

Le dicton de la semaine : En Août, le soleil se levant comme un rouge miroir annonce de l'eau pour le soir

Pique nique

	lundi 13 août	mardi 14 août	mercredi 15 août	jeudi 16 août	vendredi 17 août
<i>Fêtons les</i>	<i>Hippolyte</i>	<i>Maximilien</i>	<i>Assomption</i>	<i>Armel</i>	<i>Hyacinthe</i>
	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE COMPOSEE	FERIE	PASTEQUE	CREPE AUX CHAMPIGNONS
	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	PIZZA		BRANDADE DE POISSON MAISON	POULET ROTI
	AU JAMBON				SEMOULE
	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	COURGETTES BIO POELES
	BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO		GATEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS

**PAIN ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET FROMAGE
JUS DE FRUITS**

**PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON**

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

**YAOURT BIO ET BISCUIT
JUS DE FRUITS**

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.

RESTAURANTS CENTRE DE LOISIRS DU PAYS DE BIDACHE

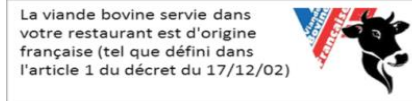


Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



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

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



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

La Chronique Culinaire

En Août

Cheese cake framboises au poivre blanc



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

Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir

Pique nique

	lundi 20 août	mardi 21 août	mercredi 22 août	jeudi 23 août	vendredi 24 août
<i>Fêtons les</i>	<i>Bernard</i>	<i>Christophe</i>	<i>Fabrice</i>	<i>Rose</i>	<i>Barthélémy</i>
	MELON	TOMATE BIO EN SALADE	SALADE MIMOSA	ASSIETTE DE CHARCUTERIES	RADIS ROSES AU BEURRE
	ESCALOPE DE PORC GRILLEE	TARTE FROIDE TOMATE, COURGETTE ET CHEVRE	AXOA DE BŒUF ET SES LEGUMES	FILET DE POISSON FRAIS	CROQUE MONSIEUR
	PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BIO	CHIPS 	RIZ CREOLE	RATATOUILLE	SALADE COMPOSEE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	SEMOULE	BISCUIT
	YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON BIO	PECHE	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE

GOUTERS

**PAIN ET FROMAGE
FRUIT DE SAISON**

**GATEAU A DECOUPER
JUS DE FRUITS**

**PAIN ET PATE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON**

**BISCUIT ET YAOURT
JUS DE FRUITS**

**PAIN ET CHOCOLAT
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.

RESTAURANTS CENTRE DE LOISIRS DU PAYS DE BIDACHE

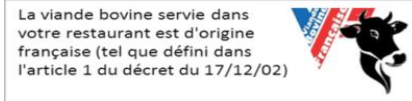


Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



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

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



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



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

La Chronique Culinaire




En Août

Cheese cake framboises au poivre blanc



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

Le dicton de la semaine : Août couve, Septembre fait naître

	lundi 27 août	mardi 28 août	mercredi 29 août	Pique nique jeudi 30 août	Repas Espagne vendredi 31 août
<i>Fêtons les</i>	<i>Monique</i>	<i>Augustin</i>	<i>Sabine</i>	<i>Fiacre</i>	<i>Aristide</i>
	TOMATE BIO AU MAIS	BETTERAVE BIO MIMOSA	ŒUF MAYONNAISE	PASTEQUE	MELON D'ESPAGNE
	STEAK HACHE GRILLE	NUGGET'S DE DINDE	ROTI DE PORC AU JUS D'AIL	SALADE DE POMMES DE TERRE	PAELLA OCEANE
	FRITES ET KETCHUP	SPAGHETTIS AUX LEGUMES	CAROTTES PERSILLEES		(POISSON, FRUITS DE MER, CHORIZO)
	SALADE VERTE	BISCUIT	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BIO	
	FROMAGE OU LAITAGE	CREME DESSERT A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON 	BEIGNET CHOCOLAT	FROMAGE OU LAITAGE
	FRUIT DE SAISON (NECTARINE)				FRUIT DE SAISON BIO
	GOUTERS	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	PAIN ET FROMAGE JUS DE FRUITS	Fêtons les Anniversaires !	
	PETIT SUISSE ET PAIN FRUIT DE SAISON	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	PAIN ET FROMAGE JUS DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	PAIN ET PATE DE FRUITS JUS DE FRUITS

Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.