



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Septembre,
Crème de carottes et lentilles corail au cumin



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

		Menu de rentrée				
		lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	mercredi 05 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
Fêtons les	<i>Grégoire</i>		<i>Rosalie</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Bertrand</i>	<i>Reine</i>
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		PASTEQUE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE FROMAGERE	SALAMI ET CORNICHONS
	CHIPOLATAS		PILONS DE POULETS GRILLES	SAUTE DE VEAU A LA MOUTARDE	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	POISSON PANE ET CITRON
	RIZ CREOLE		PRINTANIERE DE LEGUMES	POEELE DE BLETTES	POEELE DE BROCOLIS	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
	HARICOTS VERTS		POTATOES	PATES	BLE PILAF	ET CAROTTES
	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	FRUIT DE SAISON BIO		GLACE	ENTREMET VANILLE	GATEAU AUX POIRES	FRUIT DE SAISON

GOUTERS

PAIN ET PATE DE FRUITS FRUIT DE SAISON



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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



La Chronique Culinaire

En Septembre,
Crème de carottes et lentilles corail au cumin

Le dicton de la semaine : L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

	lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	mercredi 12 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Inès</i>	<i>Adelphe</i>	<i>Apollinaire</i>	<i>Aimé</i>	<i>La Ste Croix</i>
	CREPE AUX CHAMPIGNONS	CHOU RAVE SAUCE TARTARE	GASPACHO (AUX TOMATES BIO)	SALADE COMPOSEE AUX RADIS ROSES	SPEC ET CONDIMENT
	GRILLADE DE PORC A LA TOMATE	BOULETTES DE BOEUF SAUCE PIZZAÏLO	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE	PAUPIETTE DE VEAU ROTIE	LASAGNES DE SAUMON AUX PETITS LEGUMES
	LENTILLES CUISINEES MAISON	POMMES RISSOLEES	PETITS POIS ET CAROTTES	SEMOULE	
	POEELE DE LEGUMES	SALADE LOCALE RAISONNEE		ET SES LEGUMES	
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	YAOURT FERMIER	FROMAGE OU LAITAGE
	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	PRUNES AU SIROP	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU

Repas Italie



GOUTERS

**PAIN ET FROMAGE
JUS DE FRUITS**



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Septembre,
Crème de carottes et lentilles corail au cumin



Le dicton de la semaine : Septembre se nomme le Mai de l'automne

	lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Renaud</i>	<i>Nadège</i>	<i>Emilie</i>	<i>Davy</i>	<i>Matthieu</i>
	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	TOMATE BIO AU THON	PASTEQUE	SALADE COMPOSEE	SALADE VERTE MIMOSA
	CORDON BLEU	PATES A LA CARBONARA	RÔTI DE VEAU	PARMENTIER DE CANARD	FILET DE POISSON ET CITRON
	CAROTTES BRAISEES		ET SES LEGUMES		BLE PILAF AUX LEGUMES
	POMMES VAPEUR		RIZ CREOLE		
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	BANANE AU CHOCOLAT	TARTE FINE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS

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



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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



La Chronique Culinaire

En Septembre,
Crème de carottes et lentilles corail au cumin

Le dicton de la semaine : Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

	lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	mercredi 26 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Thècle</i>	<i>Hermann</i>	<i>Damien</i>	<i>Vincent</i>	<i>Venceslas</i>
	CONCOMBRE A LA CREME	CREPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE COMPOSEE	SALADE DE CRUDITES AUX DES DE VOLAILLE	CREME DE CAROTTES LENTILLES CORAIL
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	PIZZA MAISON	FILET DE POISSON PANE ET CITRON	POULET ROTI
	BLE A LA TOMATE	CHOU FLEUR PERSILLE	HARICOTS VERTS PERSILLES	GRATIN DAUPHINOIS	PETITS POIS AU JUS
	SALADE VERTE	PATES BIO ET FROMAGE RAPE		SALADE VERTE	POEELE DE CHAMPIGNONS
	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	CREME DESSERT A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE PECHE	BROWNIES AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
				Fêtons les Anniversaires !	

GOUTERS

**FRUIT DE SAISON
 PAIN ET CHOCOLAT**



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Septembre,
Crème de carottes et lentilles corail au cumin



Le dicton de la semaine : Bise au couchant, pluie au soleil levant

	lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	mercredi 03 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Léger</i>	<i>Gérard</i>	<i>Capucin</i>	<i>Fleur</i>
	SARDINES A LA TOMATE	TOMATE BIO EN SALADE	SALADE MIMOSA	RADIS ROSES AU BEURRE	MACEDOINE MAYONNAISE
	ESCALOPE DE PORC GRILLEE	AXOA DE BŒUF	ROUGAIL DE SAUCISSES	FILET DE POISSON FRAIS	NUGGET'S DE VOLAILLE
	PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BIO	RIZ CREOLE	ET SES LEGUMES	RATATOUILLE	PATES A LA TOMATE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE BIO	BLE CREOLE	SEMOULE	DUO DE CHOUX
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE OU LAITAGE	YAOURT FERMIER	FROMAGE OU LAITAGE
			PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE

GOUTERS

**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 SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

La Chronique Culinare

En Octobre,

Tartine de butternut, houmous et chips de légumes

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



api



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



1ère Rencontre du Goût ! La cuisine végétarienne

Du Végé pour changer ?

	lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Pélagie</i>	<i>Denis</i>	<i>Ghislain</i>	<i>Firmin</i>	<i>Wilfried</i>
	PASTEQUE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE	SALADE VEGETARIENNE AU LAIT DE COCO	BETTERAVE AU CHEVRE
	STEAK HACHE GRILLE	POULET ROTI AUX EPICES	ROTI DE BOEUF AU JUS D'AIL	LASAGNES AUX LEGUMES (RICOTTA, PARMESAN, AUBERGINES, TOMATE, BASILIC, COURGETTE)	PAELLA OCEANE
	FRITES ET KETCHUP	BOULGOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLES	DU Végé POUR CHANGER ?	(POISSON, FRUITS DE MER, CHORIZO)
	SALADE VERTE BIO	AUX PETITS LEGUMES	CŒUR DE BLE PILAF	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	CRUMBLE MAISON AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO
	CREME DESSERT A LA VANILLE	ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON		

GOUTERS

GAUFRE ET JUS DE FRUITS YAOURT AUX FRUITS

Menus validés en commission le 6 juin.
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 SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Octobre,

Tartine de butternut, houmous et chips de légumes

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 : Les épis vides portent la tête haute

	lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Edwige</i>	<i>Baudoin</i>	<i>Luc</i>	<i>René</i>
	ŒUF MIMOSA	BETTERAVE BIO A LA FETA	SALADE VERTE ET TOAST DE FROMAGE	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	RADIS ROSES AU BEURRE
	BOULETTES DE BOEUF AUX POIVRONS	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CUMIN	EMINCE DE BŒUF PROVENÇAL	POISSON PANE ET CITRON / CALAMARS A LA ROMAINE (POUR LE COLLEGE)
	SEMOULE	MIJOTE DE HARICOTS BLANCS	CHOU FLEUR PERSILLE	ECRASE DE POMMES DE TERRE	EPINARDS BECHAMEL
	FROMAGE OU LAITAGE	ET SA GARNITURE DE LEGUMES	TORTIS AU BEURRE	PIPERADE	BLE PILAF
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
		ÎLE FLOTTANTE	CHOUX A LA CREME	GATEAU AU YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO



Fêtons les Anniversaires !

GOUTERS

PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission le 6 juin.
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 SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

La Chronique Culinare

En Octobre,

Tartine de butternut, houmous et chips de légumes

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 : Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre

CENTRE DE LOISIRS

	lundi 22 octobre	mardi 23 octobre	mercredi 24 octobre	jeudi 25 octobre	vendredi 26 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Elodie</i>	<i>Jean de C.</i>	<i>Florentin</i>	<i>Crépin</i>	<i>Dimitri</i>
	MACEDOINE MAYONNAISE	POTAGE FERMIER	CELERI AUX POMMES FRUIT	CAROTTES RÂPEES	DUO DE SAUCISSONS ET BEURRE
	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET FROMAGE	SAUCISSE DE TOULOUSE	POULET BASQUAISE	ROTI DE PORC	FILET DE POISSON
	SALADE VERTE	SEMOULE AU JUS	COQUILLETES AU BEURRE	GRATIN DAUPHINOIS	RIZ CREOLE
	FROMAGE OU LAITAGE BIO	POEELE DE BROCOLIS BIO	NAVETS EN PERSILLADE	SALADE VERTE	CAROTTES BIO BRAISEES
	GLACE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
		MIRABELLES AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS

**PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET FROMAGE
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 en commission le 6 juin.

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 SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Octobre,

Tartine de butternut, houmous et chips de légumes

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 : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

CENTRE DE LOISIRS

Repas Halloween



	lundi 29 octobre	mardi 30 octobre	mercredi 31 octobre	jeudi 01 novembre	vendredi 02 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Narcisse</i>	<i>Bienvenue</i>	<i>Quentin</i>	<i>Toussaint</i>	<i>Défunct</i>
	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE TOMATES	VELOUTE DE CAROTTES BIO AU CUMIN	FERIE	TOAST DE FROMAGE AU MIEL ET SALADE VERTE
	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	MIXED-GRILL (CHIPOLATAS ET MERGUEZ)	NUGGET'S DE POISSON		NORMANDIN DE VEAU GRILLE
	NAVETS BIO POELES	MIJOTE DE HARICOTS BLANCS	PUREE DE PATATES DOUCES ET POTIRON		PATES BIO
	SEMOULE AU JUS	FROMAGE OU LAITAGE	MIMOLETTE		HARICOTS BEURRE PERSILLES
	YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNET AUX POMMES		FROMAGE OU LAITAGE
	BISCUIT				FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS

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

**PAIN ET PETIT SUISSE
 JUS DE FRUITS**

**PAIN ET CHOCOLAT
 FRUIT DE SAISON**

**GATEAU A DECOUPER
 JUS DE FRUITS**

**PAIN ET CONFITURE
 FRUIT DE SAISON**

Menus validés en commission le 6 juin.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.