



## 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
<i>Fêtons les</i>	<i>Grégoire</i>		<i>Rosalie</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Bertrand</i>	<i>Reine</i>
	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>		<b>PASTEQUE</b>	FRIAND AU FROMAGE	SALADE FROMAGERE	SALAMI ET CORNICHONS
	CHIPOLATAS		<b>PILONS DE POULETS GRILLES</b>	SAUTE DE VEAU A LA MOUTARDE	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	POISSON PANE ET CITRON
	RIZ CREOLE		<b>PRINTANIERE DE LEGUMES</b>	POEELE DE BLETTES	POEELE DE BROCOLIS	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE BIO</b>
	HARICOTS VERTS		<b>POTATOES</b>	PATES	BLE PILAF	ET CAROTTES
	FROMAGE OU LAITAGE		<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>		<b>GLACE</b>	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	<b>GASPACHO (AUX TOMATES BIO)</b>	SALADE COMPOSEE AUX RADIS ROSES	<b>SPEC ET CONDIMENT</b>
	GRILLADE DE PORC A LA TOMATE	BOULETTES DE BOEUF SAUCE PIZZAÏLO	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE	PAUPIETTE DE VEAU ROTIE	<b>LASAGNES DE SAUMON AUX PETITS LEGUMES</b>
	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	<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>
	GLACE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	PRUNES AU SIROP	FRUIT DE SAISON	<b>TIRAMISU</b>

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	<b>TOMATE BIO AU THON</b>	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	<b>FROMAGE OU LAITAGE BIO</b>	FROMAGE OU LAITAGE	<b>FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO</b>	FROMAGE OU LAITAGE
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	BANANE AU CHOCOLAT	TARTE FINE AUX POMMES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

**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	<b>CREME DE CAROTTES LENTILLES CORAIL</b>
	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	<b>PATES BIO ET FROMAGE RAPE</b>		SALADE VERTE	POEELE DE CHAMPIGNONS
	<b>FROMAGE OU LAITAGE BIO</b>	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	CREME DESSERT A LA VANILLE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	COMPOTE DE PECHE	<b>BROWNIES AU CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

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	<b>TOMATE BIO EN SALADE</b>	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
	<b>PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BIO</b>	RIZ CREOLE	ET SES LEGUMES	RATATOUILLE	PATES A LA TOMATE
	FROMAGE OU LAITAGE	<b>FROMAGE OU LAITAGE BIO</b>	BLE CREOLE	SEMOULE	DUO DE CHOUX
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE OU LAITAGE	YAOURT FERMIER	FROMAGE OU LAITAGE
			PECHE AU SIROP	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	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](http://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	<b>CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE</b>	<b>SALADE VEGETARIENNE AU LAIT DE COCO</b>	BETTERAVE AU CHEVRE
	STEAK HACHE GRILLE	POULET ROTI AUX EPICES	ROTI DE BOEUF AU JUS D'AIL	<b>LASAGNES AUX LEGUMES (RICOTTA, PARMESAN, AUBERGINES, TOMATE, BASILIC, COURGETTE)</b>	PAELLA OCEANE
	FRITES ET KETCHUP	BOULGOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLES	<b>DU Végé POUR CHANGER ?</b>	(POISSON, FRUITS DE MER, CHORIZO)
	<b>SALADE VERTE BIO</b>	AUX PETITS LEGUMES	CŒUR DE BLE PILAF	<b>FROMAGE OU LAITAGE BIO</b>	FROMAGE OU LAITAGE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	<b>CRUMBLE MAISON AUX FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
	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](http://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	<b>BETTERAVE BIO A LA FETA</b>	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	<b>GATEAU AU YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



**Fêtons les Anniversaires !**

**GOUTERS**

**PAIN ET CHOCOLAT  
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 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](http://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
	<b>FROMAGE OU LAITAGE BIO</b>	<b>POEELE DE BROCOLIS BIO</b>	NAVETS EN PERSILLADE	SALADE VERTE	<b>CAROTTES BIO BRAISEES</b>
	GLACE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
		MIRABELLES AU SIROP	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

**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](http://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>Défunt</i>
	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE TOMATES	<b>VELOUTE DE CAROTTES BIO AU CUMIN</b>	<b>FERIE</b>	TOAST DE FROMAGE AU MIEL ET SALADE VERTE
	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	MIXED-GRILL (CHIPOLATAS ET MERGUEZ)	<b>NUGGET'S DE POISSON</b>		NORMANDIN DE VEAU GRILLE
	<b>NAVETS BIO POELES</b>	MIJOTE DE HARICOTS BLANCS	<b>PUREE DE PATATES DOUCES ET POTIRON</b>		<b>PATES BIO</b>
	SEMOULE AU JUS	FROMAGE OU LAITAGE	<b>MIMOLETTE</b>		HARICOTS BEURRE PERSILLES
	YAOURT FERMIER	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>BEIGNET AUX POMMES</b>		FROMAGE OU LAITAGE
	BISCUIT				<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

**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.