

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.



Recette et infos disponibles sur
<http://api-chroniquesculinaires.fr>



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



La Chronique Culinaire

En Janvier

En Février

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

Beignets anciens jus à la clémentine et au curry

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



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)



Le dicton de la semaine : *Lune barbouillée appelle vent ou giboulée*

	lundi 08 janvier	Chronique culinaire	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Fêtons les	Lucien		Alice	Guillaume	Paulin	Marguerite
	POTAGE DE POTIRON BIO		CHAMPIGNONS FRAIS A LA CREME	MELI MELO DE SALADE A L'AVOCAT	BARQUETTE D'ENDIVE AU BLEU	SOUPE DE COURGE
	ESCALOPE DE POULET GRILLEE		SAUTE DE PORC VANILLE GINGEMBRE	SAUTE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS	BLANQUETTE DE POISSON	HACHIS PARMENTIER
	TORTIS ET FROMAGE RAPE		SEMOULE	CŒUR DE BLE	ET SES LEGUMES	A LA PUREE DE CELERI BIO
	POEELE DE LÉGUMES BIO		GRATIN D'ENDIVES	CAROTTES SAUTEES BIO	RIZ PILAF	SALADE VERTE
	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	CORBEILLE DE FRUITS		MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES MAISON	CORBEILLE DE FRUITS BIO	GALETTE DES ROIS (FRANGIPANE)



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.



Recette et infos disponibles sur
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



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



La Chronique Culinaire

En Janvier

En Février

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

Beignets anciens jus à la clémentine et au curry

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




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)



Le dicton de la semaine : *Folle est la brebis qui au loup se confesse*

	lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Rémi</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>
	SALADE COMPOSEE	SARDINE A L'HUILE	CAROTTES BIO VINAIGRETTE	VELOUTE DE POIREAUX BIO	SALADE VERTE AU SURIMI
	SAUCISSES DE TOULOUSE	SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS	GRILLADE DE PORC	DHAL DE LENTILLES	FILET DE POISSON AUX HERBES
	CAROTTES BIO	SEMOULE	GRATIN DE TOPINAMBOURS	RIZ BASMATI	EPINARDS À LA CREME
	HARICOTS BLANCS	BROCOLIS SAUTES BIO	ET POMMES DE TERRE		PATES ET FROMAGE RAPE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS	SALADE DE FRUITS FRAIS	TARTELETTE CHOCOLAT BLANC ET KIWI	CORBEILLE DE FRUITS	CREME DESSERT VANILLE

repas végétarien

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.



Recette et infos disponibles sur
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



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



La Chronique Culinaire

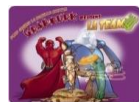
En Janvier

En Février

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

Beignets anciens jus à la clémentine et au curry

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



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)



Le dicton de la semaine : Qui recherche la lune, ne voit les étoiles

	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>	<i>Conu. S. Paul</i>	<i>Paul</i>
	VELOUTE DE LEGUMES QUI RIT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE MACHE AUX CROUTONS	PATE DE CAMPAGNE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	STEAK HACHE SAUCE CHAMPIGNONS	OMELETTE AU FROMAGE	JAMBON BRAISE SAUCE MADERE	FILET DE POISSON SAUCE FRUITS DE MER	SAUCISSES DE VOLAILLE
	Frites	SALADE VERTE	BLE	RIZ CREOLE	BROCOLIS
	POEELE DE LEGUMES DE SAISON	COQUILLETES AU BEURRE	GRATIN DE BLETTES	POIREAUX BIO À LA BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	CORBILLE DE FRUITS BIO	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	POMME BIO AU FOUR ET AMANDES	SALADE DE FRUITS FRAIS	GATEAU DE CITROUILLE MAISON



Fêtons les Anniversaires !

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.



Recette et infos disponibles sur
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

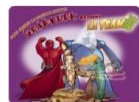


Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



La Chronique Culinaire

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



En Janvier

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

En Février

Beignets anciens jus à la clémentine et au curry





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)



Le dicton de la semaine : Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février

	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>	<i>Présentation</i>
	SALADE VERTE AUX NOIX ET DES DE FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	ŒUF BIO MAYONNAISE	SALADE COLESLAW BIO	CONCOMBRES A LA CREME DE CITRON
	NUGGET'S DE VOLAILLE	PATES À LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RAPE	VEAU MARENGO (TOMATE ET CHAMPIGNONS)	CHILI SIN CARNE (HARICOTS ROUGES, POIVRONS, OIGNONS, COULIS DE TOMATES, EPICES)	POISSON DU JOUR
	CAROTTES BIO VICHY	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE	RIZ AUX PETITS LEGUMES	PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE BIO
	LENTILLES		SEMOULE		
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	ENTREMETS CHOCOLAT	SMOOTHIES À LA POIRE ET JUS DE CITRON	CORBEILLE DE FRUITS BIO	ABRICOTS AU SIROP	 CREPES

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.



Recette et infos disponibles sur
<http://api-chroniquesculinaires.fr>



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



La Chronique Culinaire

En Janvier

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

En Février

Beignets anciens jus à la clémentine et au curry

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



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)



Le dicton de la semaine : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

Repas Nouvel An Chinois

	lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Fêtons les	Agathe	Gaston	Eugénie	Joséphine	Apolline
	SOUPE CHINOISE BLANC DE VOLAILLE A L'ANANAS RIZ CANTONNAIS  FROMAGE OU LAITAGE LITCHIS AU SIROP	CELERI BIO REMOULADE SAUTE DE BŒUF A LA FLAMANDE PUREE DE BETTERAVES ET POMMES DE TERRE BIO FROMAGE OU LAITAGE CORBEILLE DE FRUITS	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE PAUPIETTE DE PORC LENTILLES ENDIVES BRAISEES FROMAGE OU LAITAGE FLAN NAPPE CAMEL	POTAGE DE LEGUMES BIO POISSON PANE AU CITRON BLE CREOLE POEELE DE LEGUMES FROMAGE OU LAITAGE BROCHETTE DE FRUITS FRAIS	CHOU CHINOIS AXOA DE VEAU PATES AU BEURRE PETITS POIS AU JUS FROMAGE OU LAITAGE BEIGNETS ANCIENS JUS DE CLEMENTINES AU CURRY



Fêtons les Anniversaires !

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.