



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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




La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)

Le dicton de la semaine : Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

	lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Catherine</i>	<i>Robert</i>	<i>Fête du Travail</i>	<i>Boris</i>	<i>Jacques</i>
	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU MAIS, CROUTONS ET JAMBON	 <p>FERIE</p>	SALADE COLESLAW	SALADE DE PÂTES
	BOULETTES DE BŒUF AUX ÉPICES	SAUTÉ DE DINDE PIZZAÏLO		ROUGAIL DE SAUCISSES (TOMATES, OIGNONS, COURGETTES)	POISSON FRAIS À LA CRÈME
	POIVRONS ET POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO		RIZ BIO	CAROTTES BIO SAUTEES
	FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO	HARICOTS BEURRE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BLANC
	COMPOTE DE POMMES BIO	PETITS SUISSES		ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
		FRUIT DE SAISON BIO			

GOUTERS

Menus validés en commission le 11 avril.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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



La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)

Le dicton de la semaine : Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

	lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Prudence</i>	<i>Gisèle</i>	<i>Victoire 1945</i>	<i>Pacôme</i>	<i>Solange</i>
	1/4 POMELOS AU SUCRE	MACEDOINE AU THON	FERIE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS
	SPAGHETTIS BIO CARBONARA	POULET CHASSEUR		ROTI DE PORC AU JUS	BRANDADE DE POISSON MAISON
	ET FROMAGE RAPE	BLÉ PILAF		LENTILLES BIO CUISINEES	SALADE VERTE DE SAMES
	BISCUIT BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES		FROMAGE OU LAITAGE BIO	GÂTEAU MARBRE MAISON
	SALADE DE FRUITS	FROMAGE OU LAITAGE		YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON BIO
		FRUIT DE SAISON BIO			

GOUTERS

Menus validés en commission le 11 avril.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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



La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)

Le dicton de la semaine : Chaleur de Mai verdit la haie

C'est la fête du pain! (<http://fetedupain.com/>)

Fêtons les



	lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
	<i>Rolande</i>	<i>Matthias</i>	<i>Denise</i>	<i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>
	SALADE DE TOMATE BIO	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	COURGETTES RAPEES	CAROTTES BIO RAPEES	SALADE PIEMONTAISE (AUX POMMES DE TERRE BIO)
	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	SAUCE BOLOGNAISE BIO	PIZZA MAISON	POULE LOCALE SAUCE SUPREME	CROQUETTES DE POISSON
	SALADE VERTE DE SAMES	PATES BIO	SALADE VERTE DE SAMES	POEELE DE LEGUMES MAISON	HARICOTS PLATS
	BISCUIT	CAMEMBERT BIO	YAOURT	BREBIS LOCAL BIO	FROMAGE OU LAITAGE BIO
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU FROMAGE BLANC (BASTIDARRA) ET COULIS DE FRUITS	FRUITS AU SIROP

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 Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)

Le dicton de la semaine : Qui a le temps et attend le temps perd son temps

	lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Bernardin</i>	<i>Constantin</i>	<i>Emile</i>	<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE DE SAMES AU MAÏS	SALADE COMPOSEE	TABOULE MAISON (À LA SEMOULE BIO)	CREPE AU FROMAGE
	CORDON BLEU	LASAGNES DE BŒUF AUX LEGUMES (BŒUF LOCAL)	CHILI SIN CARNE	FILET DE POISSON GRATINE	ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE GRILLEE
	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO			HARICOTS BEURRE	PETITS POIS AU JUS
	BISCUIT	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE		ET CAROTTES
	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO ET BISCUIT BIO	BROWNIE MAISON ET CREME ANGLAISE	PETITS SUISSES SUCRES

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 Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)

Le dicton de la semaine : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

Repas Bio

	lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Augustin</i>	<i>Germain</i>	<i>Ursule</i>	<i>Ascension</i>	<i>Lise</i>
	SALADE DE TOMATES AU SURIMI ET MAIS	CAROTTES BIO RAPEES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	FERIE	FERME
	VEAU LOCAL SAUCE MARENGO	HACHIS PARMENTIER BIO	CHIPOLATAS GRILLEES		
	SEMOULE BIO		CAROTTES BIO		
	AUX PETITS LEGUMES	FROMAGE OU LAITAGE BIO	COQUILLETES BIO		
	MOUSSE AU CHOCOLAT ET BISCUIT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE OU LAITAGE		
			COMPOTE DE FRUITS BIO		

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 Culinaire

En Juin,
Chili sin Carne

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



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

Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !

Repas des parents producteurs

Fêtons les		lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
		<i>Kévin</i>	<i>Clotilde</i>	<i>Boniface</i>	<i>Claude</i>	<i>Gilbert</i>
		SALADE DE SAMES AU SURIMI	TOMATE BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE	MELON	BETTERAVE BIO A L'ECHALOTE
		SAUTE DE PORC LOCAL (DOLHEGUY)	ESCALOPE DE DINDE LOCALE AU CURRY	QUICHE MAISON	POISSON PANE SAUCE TARTARE	COUSCOUS AU POULET LOCAL (ET SEMOULE BIO)
		AVEC CAROTTES BRAISEES	PÂTES AU BEURRE	SALADE VERTE DE SAMES	POEELE DE LEGUMES MAISON	
		BOULGOUR PILAF	BROCOLIS		POMMES VAPEUR BIO	
		FROMAGE DE BARDOS	FROMAGE OU LAITAGE	YAOURT BIO	FROMAGE OU LAITAGE	YAOURT FERMIER IBASKI
		COMPOTE DE FRUITS BIO	LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU AU CAMEL ET SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS

GAUFRE ET JUS DE FRUITS YAOURT AUX FRUITS

Menus validés en commission le 11 avril.
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 Juin,
Chili sin Carne

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 : Soleil de Juin luit de grand matin

Lundi de Pentecôte

	lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Landry</i>	<i>Barnabé</i>	<i>Guy</i>	<i>Antoine</i>	<i>Elisée</i>
	FERIE	CAROTTES BIO RAPEES AUX RAISINS	TOAST DE FROMAGE	SALADE VERTE LOCALE FROMAGERE	PASTEQUE
		BLANQUETTE DE POISSON	ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE AU CUMIN	OMELETTE A LA CIBOULETTE	LASAGNES VEGETARIENNES (AUX PÂTES BIO)
		RIZ BIO	CHOU FLEUR PERSILLE	POMMES DE TERRE SAUTEES	FROMAGE OU LAITAGE
		ET SES LEGUMES	TORTIS BIO AU BEURRE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
		GLACE ET BISCUIT	FROMAGE OU LAITAGE	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO
			COMPOTE DE FRUITS BIO		

GOUTERS

PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission le 11 avril.
 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 Juin,
Chili sin Carne

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 : Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

	lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Herwé</i>	<i>Léonce</i>	<i>Romuald</i>	<i>Silvère</i>	<i>Louis</i>
	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE	MELON	SALADE COMPOSEE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATE BIO	SAUCISSON ET BEURRE
	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	BOULETTES DE BŒUF AU PAPRIKA	NUGGET'S VEGGI A LA TOMATE	POULET LOCAL BASQUAISE	FILET DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON
	LENTILLES BIO	POTATOES	COQUILLETES	RIZ CREOLE BIO	BLE BIO PILAF
	CAMEMBERT BIO	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	 FROMAGE DE BREBIS BIO (LA BASTIDE)	CAROTTES BIO BRAISEES
	CREME AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU BASQUE MAISON	YAOURT FERMIER IBASKI
					FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS

PAIN ET PATE A TARTINER JUS DE FRUITS

Menus validés en commission le 11 avril.
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 Juin,
Chili sin Carne

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 : Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante

	lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Jean-Baptiste</i>	<i>Prosper</i>	<i>Anthelme</i>	<i>Fernand</i>	<i>Jrénée</i>
	BATAVIA DE SAMES AU MAIS ET TOMATE	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE RIZ BIO	PASTEQUE	TOAST DE FROMAGE AU MIEL ET SALADE VERTE
	PARMENTIER AUX SAUCISSES LOCALES (DOLHEGUY)	HAMBURGER	OMELETTE AUX LARDONS	FILET DE POISSON PANE	NUGGET'S
	FROMAGE DE BARDOS LOCAL	POMMES RISSOLEES	SALADE DE SAMES	COURGETTES AU JUS	PATES BIO
	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	BOULGOUR BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES
		GLACE	CREME A LA VANILLE	YAOURT FERMIER	FROMAGE OU LAITAGE
				CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS

PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission le 11 avril.
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 Juin,
Chili sin Carne


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 : Juillet de tous les mois le plus long et le plus courtois



	lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Thierry</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Thomas</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Antoine</i>
	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	CAROTTES BIO RÂPEES	TOMATE VINAIGRETTE	ŒUF MIMOSA	PASTEQUE
	POULET ROTI LOCAL	SPAGHETTIS BIO CARBONARA	ROTI DE PORC FROID	JAMBON BLANC	CORDON BLEU
	RATATOUILLE	SALADE DE SAMES	SALADE DE BLE BIO	COQUILLETES BIO	PUREE DE PATATES DOUCES
			ET CRUDITES	SALADE DE SAMES	
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	COMPOTE DE FRUITS BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE
	GLACE EN BATÔNNET	SALADE DE FRUITS	BEIGNET	COMPOTE DE FRUITS 	BROWNIE MAISON ET CREME ANGLAISE

Fêtons les Anniversaires !

GOUTERS

**PETIT SUISSE NATURE
 BISCUIT**