



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

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe

(recettes des chefs API Aquitaine !)



Nos 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


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 : 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>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CONCOMBRE VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF AUX ÉPICES POIVRONS ET POMMES DE TERRE COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE VERTE AU MAIS, CROUTONS ET JAMBON SAUTÉ DE DINDE PIZZAÏLO SEMOULE BIO HARICOTS BEURRE FRUIT DE SAISON BIO	FERIE 	SALADE COLESLAW ROUGAIL DE SAUCISSES (TOMATES, OIGNONS, COURGETTES) RIZ BIO ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE PÂTES POISSON FRAIS À LA CRÈME CAROTTES BIO SAUTEES FRUIT DE SAISON
GOUTERS GRANDS	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS		FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE BIO ET EPINARDS YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE BIO ET HARICOTS VERTS PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS *		JAMBON PUREE DE POMMES DE TERRE BIO ET CELERI YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE BIO ET CAROTTES PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE		FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe

(recettes des chefs API Aquitaine !)



Nos 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.


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 : 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>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	1/4 POMELOS AU SUCRE SPAGHETTIS BIO CARBONARA ET FROMAGE RAPE SALADE DE FRUITS	MACEDOINE AU THON POULET CHASSEUR BLÉ PILAF FRUIT DE SAISON BIO	FERIE 	BETTERAVES VINAIGRETTE ROTI DE PORC AU JUS LENTILLES BIO CUISINEES YAOURT FERMIER	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS BRANDADE DE POISSON MAISON SALADE VERTE DE SAMES FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON		PAIN ET CONFITURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *		PORC NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE		PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe

(recettes des chefs API Aquitaine !)



Nos 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.



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 : *Chaleur de Mai verdit la haie*

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

	lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Rolande</i>	<i>Matthias</i>	<i>Denise</i>	<i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE DE TOMATE BIO OMELETTE AUX POMMES DE TERRE SALADE VERTE DE SAMES LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE SAUCE BOLOGNAISE BIO PATES BIO FRUIT DE SAISON BIO	COURGETTES RAPEES PIZZA MAISON SALADE VERTE DE SAMES FRUIT DE SAISON	CAROTTES BIO RAPEES POULE LOCALE SAUCE SUPREME POEELE DE LEGUMES MAISON RIZ BLANC MOUSSE AU FROMAGE BLANC (BASTIDARRA) ET COULIS DE FRUITS	SALADE PIEMONTAISE (AUX POMMES DE TERRE BIO) CROQUETTES DE POISSON HARICOTS PLATS FRUITS AU SIROP
GOUTERS GRANDS	PAIN ET CHOCOLAT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	BŒUF NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	JAMBON PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE



Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe

(recettes des chefs API Aquitaine !)



Nos 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.




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 : 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>
MENUS GRANDS	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE DE SAMES AU MAÏS	SALADE COMPOSEE	TABOULE MAISON (À LA SEMOULE BIO)	CREPE AU FROMAGE
(à partir de 18 mois)	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
	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO ET BISCUIT BIO	BROWNIE MAISON ET CREME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE NATURE BISCUIT	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS
MENUS PETITS	VOLAILLE NATURE	BŒUF NATURE	VOLAILLE NATURE	POISSON NATURE	VOLAILLE NATURE
(9 à 18 mois, mixé)	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI	PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS
	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe

(recettes des chefs API Aquitaine !)



Nos 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.




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 : 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>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)		SALADE DE TOMATES AU SURIMI ET MAIS VEAU LOCAL SAUCE MARENGO SEMOULE BIO AUX PETITS LEGUMES MOUSSE AU CHOCOLAT ET BISCUIT BIO	CAROTTES BIO RAPEES HACHIS PARMENTIER BIO FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE VINAIGRETTE CHIPOLATAS GRILLEES CAROTTES BIO COQUILLETES BIO COMPOTE DE FRUITS BIO	FERIE 	FERME
	GOUTERS GRANDS	PAIN ET PATE A TARTINER FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON		
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)		VEAU NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	BŒUF NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	JAMBON PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *		
GOUTERS PETITS		YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE		

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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).

Nos 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.

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne



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



Repas des parents producteurs

		lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Fêtons les		<i>Hévin</i>	<i>Clotilde</i>	<i>Boniface</i>	<i>Claude</i>	<i>Gilbert</i>
MENS GRANDS (à partir de 18 mois)	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	POELEE DE LEGUMES MAISON		
	BOULGOUR PILAF	BROCOLIS		POMMES VAPEUR BIO		
	COMPOTE DE FRUITS BIO	LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU AU CAMEL ET SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO	
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE NATURE BISCUIT	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	
MENS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC NATURE	VOLAILLE NATURE	JAMBON	POISSON NATURE	VOLAILLE NATURE	
	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES	
	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	
	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos 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.



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).

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire


En Juin,

Chili sin Carne



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
Fêtons les	<i>Landry</i>	<i>Barnabé</i>	<i>Guy</i>	<i>Antoine</i>	<i>Elisée</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	FERIE 	CAROTTES BIO RAPEES AUX RAISINS BLANQUETTE DE POISSON RIZ BIO ET SES LEGUMES GLACE ET BISCUIT	TOAST DE FROMAGE ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE AU CUMIN CHOU FLEUR PERSILLE TORTIS BIO AU BEURRE COMPOTE DE FRUITS BIO	SALADE VERTE LOCALE FROMAGERE OMELETTE A LA CIBOULETTE POMMES DE TERRE SAUTEES SALADE DE FRUITS	PASTEQUE LASAGNES VEGETARIENNES (AUX PÂTES BIO) FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS		YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE NATURE BISCUIT	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)		POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	JAMBON PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS		YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos 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.



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).

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne



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	Repas Basque jeudi 20 juin	C'est l'été ! vendredi 21 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Hervé</i>	<i>Léonce</i>	<i>Romuald</i>	<i>Silvère</i>	<i>Louis</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE LENTILLES BIO CREME AU CHOCOLAT	MELON BOULETTES DE BŒUF AU PAPRIKA POTATOES SALADE DE FRUITS	SALADE COMPOSEE AU FROMAGE NUGGET'S VEGGI A LA TOMATE COQUILLETES FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE TOMATE BIO POULET LOCAL BASQUAISE RIZ CREOLE BIO GÂTEAU BASQUE MAISON	SAUCISSON ET BEURRE FILET DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON BLE BIO PILAF BLE BIO PILAF FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE BISCUIT	PETIT SUISSE NATURE BISCUIT	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	JAMBON PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	BŒUF NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos 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.



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).

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne



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
Fêtons les	<i>Jean-Baptiste</i>	<i>Prosper</i>	<i>Anthelme</i>	<i>Fernand</i>	<i>Irénée</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	BATAVIA DE SAMES AU MAIS ET TOMATE PARMENTIER AUX SAUCISSES LOCALES (DOLHEGUY) FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE TOMATES BIO HAMBURGER POMMES RISSOLEES GLACE	SALADE DE RIZ BIO OMELETTE AUX LARDONS SALADE DE SAMES CREME A LA VANILLE	PASTEQUE FILET DE POISSON COURGETTES AU JUS BOULGOUR BIO CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	TOAST DE FROMAGE ET SALADE VERTE NUGGET'S PATES BIO HARICOTS VERTS BIO PERSILLES FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE NATURE BISCUIT	FROMAGE BLANC NATURE BISCUIT	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	JAMBON PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	BŒUF NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos 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.



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).

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne



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
Fêtons les	<i>Thierry</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Thomas</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Antoine</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON POULET ROTI LOCAL RATATOUILLE GLACE EN BATÔNNET	CAROTTES BIO RÂPEES SPAGHETTIS BIO CARBONARA SALADE DE SAMES SALADE DE FRUITS	TOMATE VINAIGRETTE ROTI DE PORC FROID SALADE DE BLE BIO ET CRUDITES BEIGNET	ŒUF MIMOSA JAMBON BLANC COQUILLETES BIO COMPOTE DE FRUITS	PASTEQUE CORDON BLEU PUREE DE PATATES DOUCES BROWNIE MAISON ET CREME ANGLAISE
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE NATURE BISCUIT	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	PORC NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	JAMBON PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.