



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Cake aux zestes d'oranges
et chocolat**



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

	lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	mercredi 09 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Raymond</i>	<i>Lucien</i>	<i>Alice</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Paulin</i>
	BOUILLON AUX VERMICELLES	BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	POTAGE DE LEGUMES	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	BOULETTES DE BŒUF AUX ÉPICES	SAUTÉ DE DINDE PIZZAÏLO	NUGGET'S AU SOJA ET BLÉ	ROUGAIL DE SAUCISSES	POISSON FRAIS À LA CRÈME
	PURÉE D'ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	PATES	RIZ BIO	PUREE POMMES DE TERRE
	FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO	HARICOTS BEURRE	BISCUIT BIO	FROMAGE OU LAITAGE	ET PANAIS
	COMPOTE DE POMMES BIO	FROMAGE OU LAITAGE	CREME VANILLE	GALETTE DES ROIS	FROMAGE OU LAITAGE
		FRUIT DE SAISON BIO			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 Janvier,

**Cake aux zestes d'oranges
 et chocolat**

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

	lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	mercredi 16 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Nina</i>	<i>Rémi</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>
	SALADE MIMOSA	MACEDOINE AU THON	TABOULÉ	SALADE D'ENDIVE AU MAÏS, CROÛTONS ET JAMBON	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS
	TARTIFLETTE MAISON	POULET CHASSEUR	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	ROTI DE PORC AU JUS	BRANDADE DE POISSON MAISON
		BLÉ PILAF	CAROTTES BIO SAUTEES	LENTILLES CUISINEES	SALADE VERTE
		HARICOTS VERTS BIO PERSILLES		ET SES LEGUMES	YAOURT FERMIER
		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FRUIT DE SAISON
	COMPOTE DE FRUITS BIO ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS	CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT	

GOUTERS

**PAIN ET FROMAGE
 JUS DE FRUITS**





RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Cake aux zestes d'oranges
 et chocolat**

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

	lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Agnès</i>	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>	<i>Conv. S. Paul</i>
	POTAGE AU POTIRON	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	POTAGE AUX VERMICELLES	CHOU RAVE EN SALADE	SALAMI ET CORNICHONS
	PALERON DE BŒUF A LA TOMATE	PATES BIO A LA CARBONARA	PIZZA MAISON	POULET ROTI	CROQUETTES DE POISSON
	PUREE DE POMMES DE TERRE ET		SALADE VERTE	POEELE DE LEGUMES MAISON	HARICOTS VERTS PERSILLES
	BROCOLIS			POMMES DE TERRE	
	BISCUIT	FROMAGE OU LAITAGE BIO	YAOURT	FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU MAISON AUX NOIX	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>

En Janvier,

**Cake aux zestes d'oranges
et chocolat**



La Chronique Culinaire

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

	lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	mercredi 30 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Th. D'Aquin</i>	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>
	POTAGE ALPHABET A LA TOMATE	SALADE VERTE AU MAÏS	SALADE COMPOSEE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	TABOULE
	CORDON BLEU	LASAGNES AU SAUMON ET MIREPOIX DE LEGUMES	CHILI CON CARNE	FILET DE POISSON A L'ESTRAGON	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE
	CAROTTES ET POMMES DE TERRE BRAISEES			PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	PETITS POIS AU JUS ET CHAMPIGNONS
	YAOURT BIO SUCRE ET BISCUIT	FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGE COMPOTE DE PECHES	 BROWNIE ET CREME ANGLAISE	FROMAGE OU LAITAGE 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 Janvier,

**Cake aux zestes d'oranges
et chocolat**

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

	lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	Repas Nouvel An Chinois	
Fêtons les	Veronique	Agathe	Gaston	jeudi 07 février	vendredi 08 février
	POTAGE AUX LETTRES	CAROTTES BIO RAPEES	ŒUF MIMOSA	Eugénie	Joséphine
	ESCALOPE DE PORC GRILLEE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	CHIPOLATAS	NEMS ET SALADE VERTE	VELOUTE DUBARRY (CHOU FLEUR)
	LENTILLES BIO CUISINEES	SALADE VERTE	PUREE DE POIS CASSES	BŒUF AUX CHAMPIGNONS	POULET BASQUAISE
	AUX PETITS LEGUMES	POEELE DE LEGUMES MAISON	SALADE VERTE	RIZ BASMATI	POMMES SAUTEES
	MOUSSE AU CHOCOLAT ET BISCUIT	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE	GÂTEAU COCO MAISON	LEGUMES BASQUAISE
		FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT		ILE FLOTTANTE

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 Février,
Pâté végétal

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 temps de Février ne reste pas en place

	lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Héloïse</i>	<i>Félix</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>
	SALADE COMPOSEE	POTAGE AUX VERMICELLES	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE	SALADE VERTE AU SURIMI	BETTERAVE BIO A L'ECHALOTE
	PATES A LA BOLOGNAISE	ESCALOPE DE DINDE CURRY COCO	QUICHE MAISON	POISSON PANE SAUCE TARTARE	PAELLA AU POULET
		CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	POELEE DE LEGUMES MAISON	(AU RIZ BIO)
	ET FROMAGE RAPE	CAROTTES AUX LARDONS		POMMES VAPEUR	FROMAGE OU LAITAGE
	COMPOTE ET BISCUIT	YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
				CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS

**GAUFRE ET JUS DE FRUITS
 YAOURT AUX FRUITS**

Fêtons les Anniversaires !

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 Février,
Pâté végétal



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 : Pas de Février sans fleur d'amandier

CENTRE DE LOISIRS

Du Végé pour changer ?

	lundi 18 février	mardi 19 février	mercredi 20 février	jeudi 21 février	vendredi 22 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Bernadette</i>	<i>Gabin</i>	<i>Aimée</i>	<i>Pierre-Damien</i>	<i>Isabelle</i>
	ŒUF MIMOSA	CAROTTES BIO RAPEES AUX RAISINS	TOAST DE FROMAGE	SALADE VERTE BIO FROMAGERE	POTAGE FERMIER
	BOULETTES DE BOEUF AUX POIVRONS	BLANQUETTE DE POISSON	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CUMIN	OMELETTE CIBOULETTE	LASAGNES VEGETARIENNES
	SEMOULE BIO	RIZ BIO	CHOU FLEUR PERSILLE	POMMES DE TERRE SAUTEES	
	ET SES LEGUMES	ET SES LEGUMES	TORTIS AU BEURRE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	FROMAGE OU LAITAGE	CRÈME ANGLAISE ET BISCUIT	FROMAGE OU LAITAGE	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO
	FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE DE FRUITS		

GOUTERS

**PAIN ET CHOCOLAT
JUS DE FRUITS**

**YAOURT ET PAIN
FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET FROMAGE
FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET PATE A TARTINER
JUS DE FRUITS**

Menus validés en commission le 21 novembre.
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 Février,
Pâté végétal



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 : Rien ne vit qui n'ait germé

CENTRE DE LOISIRS

	lundi 25 février	mardi 26 février	mercredi 27 février	jeudi 28 février	vendredi 01 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Roméo</i>	<i>Nestor</i>	<i>Honorine</i>	<i>Auguste</i>	<i>Aubin</i>
	CONSOMMÉ ALPHABET	SALADE VERTE	CELERI RAVE AUX RAISINS	BETTERAVE VINAIGRETTE	SAUCISSONS ET BEURRE
	CHIPOLATAS AUX HERBES	HAMBURGER MAISON	EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME DE CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC AU JUS	FILET DE POISSON
	LENTILLES ET CAROTTES	POMMES SAUTEES	COQUILLETES AU BEURRE	GRATIN DAUPHINOIS	BLE PILAF
	FROMAGE OU LAITAGE BIO	KETCHUP	FROMAGE OU LAITAGE	SALADE VERTE	CAROTTES BIO BRAISEES
	CREME AU CHOCOLAT ET BISCUIT	FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
		COMPOTE DE FRUITS		CRUMBLE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS

**PAIN ET CONFITURE
 JUS DE FRUITS**

**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 21 novembre.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.