



La Chronique Culinaire



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



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



En Novembre

Le roulé de sarrasin au bœuf

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"



Chaque semaine, des fruits et légumes 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 : A la toussaint, le froid revient et met l'hiver en train

Repas Halloween

REPAS BIO

	lundi 31 octobre	mardi 01 novembre	mercredi 02 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
Fêtons les	Quentin	Cassandra	Défunts	Hubert	Charles
				FRIAND FROMAGER NORMANDIN DE VEAU A LA CREME HARICOTS VERTS COMPOTE	CAROTTES BIO RAPEES AU CUMIN GRATIN DE CHOU FLEUR BIO BECHAMEL ET A LA DINDE CAROTTES BIO RAPEES AU CUMIN (AVEC PAIN BIO LOCAL)

MENUS CENTRE LOISIRS

GOUTERS

PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE

PAIN (2 TRANCHES) ET BARRE DE CHOCOLAT

PAIN (2 TRANCHES) ET PATE A TARTINER

PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE



### La Chronique Culinaire



### En Novembre Le roulé de sarrasin au bœuf

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



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



Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"




Chaque semaine, des fruits et légumes 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 : Si la première neige ne prend pas, de l'hiver elle ne prendra.*

	lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Carine</i>	<i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Martin</i>
	<b>POTAGE DE LEGUMES BIO (FRAIS)</b>	SALADE AU FROMAGE	VELOUTE DE CAROTTES	CELERI/CAROTTES FRAIS VINAIGRETTE ET FROMAGE	
	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU SOJA	TARTE FROMAGERE	MAREE DU JOUR	
	MACARONIS	SEMOULE	HARICOTS VERTS	<b>CAROTTES BIO (FRAIS) MIEL, CURCUMA ET POMMES DE TERRE</b>	
	YAOURT AROMATISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	

### GOUTERS

**PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE**

**PAIN (2 TRANCHES) ET PATE A TARTINER**

**PAIN (2 TRANCHES) ET BARRE DE CHOCOLAT**



Novembre 2016

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON



La Chronique Culinaire



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



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



En Novembre  
Le roulé de sarrasin au bœuf

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"



Chaque semaine, des fruits et légumes 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 : Quand en novembre il a tonné, l'hiver est avorté.

	lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Sidoine</i>	<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Aude</i>
	<b>SALADE VERTE BIO AUX POMMES FRUIT ET FROMAGE RAPE</b>	RILLETTE DE SARDINES	BETTERAVE AU CHEVRE	SALADE COMPOSEE (HARICOTS VERTS, TOMATE, OLIVES)	SOUPE TOMATE
	JAMBON BRAISE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PILONS DE POULETS AUX HERBES - FRAIS ORIGINE FRANCE	STEAK HACHE DE VEAU	POISSON DU JOUR (FRAIS)	SAUTE D'AGNEAU FACON TAJINE (FRAIS)
	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE EXTRA FINS	PÂTES	BROCOLIS A LA BECHAMEL	<b>SEMOULE BIO</b>
	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

**GOUTERS**

**PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE**

**PAIN (2 TRANCHES) ET BARRE DE CHOCOLAT**

**PAIN (2 TRANCHES) ET PATE A TARTINER**

**PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE**

Menus validés en commission le mardi 04 octobre 2016  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Novembre 2016

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON



La Chronique Culinaire



En Novembre

Le roulé de sarrasin au bœuf

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



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



Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"




Chaque semaine, des fruits et légumes BIO\* sont proposés à vos enfants.



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Réduisons nos déchets, ça déborde !

REPAS BASQUE

	lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Dimitri</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	<i>Catherine</i>
	POTAGE DE LEGUMES (MAISON)	ŒUF MIMOSA	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>		SALADE MIXTE ET DES DE FROMAGE
	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	SAUTE DE VEAU A LA NORMANDE (FRAIS VBF)	POULET ROTI		POISSON MEUNIERE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO EXTRA FINS</b>	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON		PRINTANIERE DE LEGUMES
		CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON		YAOURT SUCRE



GOUTERS PAIN (2 TRANCHES) ET PATE A TARTINER

PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE

PAIN (2 TRANCHES) ET PATE DE FRUITS

PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE



Novembre 2016

# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON



## La Chronique Culinaire



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



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



En Novembre

## Le roulé de sarrasin au bœuf

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"



Chaque semaine, des fruits et légumes 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 : *Le vent de novembre arrache la dernière feuille.*

	lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Jacques</i>	<i>Saturnin</i>	<i>André</i>	<i>Florence</i>	<i>Viviane</i>
	SALADE DE RIZ A L EMMENTAL	<b>ROULE DE SARRAZIN</b>	<b>DUO DE CHOUX BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	TOURIN A LA TOMATE
	EMINCE DE POULET À L'ESTRAGON - FRAIS ORIGINE FRANCE	CHIPOLATAS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	CALAMARS A LA ROMAINE	ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS VBF)
	CAROTTES PERSILLEES	LENTILLES	POMMES SAUTEES	RIZ PILAF	GRATIN DE CHOU-FLEUR
	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FLAN AU CITRON	FRUIT DE SAISON	CAMEMBERT

**GOUTERS PAIN (2 TRANCHES) ET BARRE DE CHOCOLAT**

**PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE**

**PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE**

**PAIN (2 TRANCHES) ET PATE DE FRUITS**



Chaque semaine, des fruits et légumes BIO\* sont proposés à vos enfants.

Les repas de vos enfants sont élaborés sur place à partir de produits frais favorisant l'origine

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON

### La Chronique Culinare

### La bouchée de citron meringuée

En décembre

Décembre 2016



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



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 : *La neige des Avents a de longues dents*

### REPAS DES ENFANTS

	lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Gérald</i>	<i>Nicolas</i>	<i>Ambroise</i>	<i>Thibaud</i>	<i>Léocadie</i>
	SOUPE A LA TOMATE		RILLETES DE PORC ET CORNICHON	POTAGE DE LEGUMES AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES
	SAUTE DE VEAU A LA CREME - FRAIS VBF		DAUBE DE BŒUF (FRAIS VBF)	ROTI DE PORC A L'ESTRAGON	MAREE DU JOUR
	PETITS POIS EXTRA FINS (FRAIS)		<b>CAROTTES VICHY BIO</b>	POEELE MERIDIONALE	TORTIS
	<b>BOUCHEE CITRON MEURINGUEE</b>		FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON

#### GOUTERS

**PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE**

**PAIN (2 TRANCHES) ET BARRE DE CHOCOLAT**

**PAIN (2 TRANCHES) ET PATE A TARTINER**

**PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE**

Menus validés en commission le mardi 04 octobre 2016

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Chaque semaine, des fruits et légumes **BIO\*** sont proposés à vos enfants.

Les repas de vos enfants sont élaborés sur place à partir de produits frais favorisant l'origine

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON

**La Chronique Culinare**

**La bouchée de citron meringuée**

En décembre

Décembre 2016



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



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 : Décembre, trop beau, Eté dans l'eau !*



### Repas de Noël

	lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Chantal</i>	<i>Lucie</i>	<i>Odile</i>	<i>Ninon</i>	<i>Alice</i>
	SALADE COLESLAW	SOUPE A LA TOMATE	FRIAND AU FROMAGE	<b>MOUSSE DE CANARD ET TOAST SUR SON LIT DE SALADE</b>	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AU FROMAGE</b>
	<b>BLANQUETTE DE DINDE BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE)</b>	MAREE DU JOUR	SAUTE DE PORC AU MIEL (FRAIS ORIGINE FRANCE)	<b>ROTI DE BŒUF A LA FORESTIERE</b>	RAVIOLIS DE BŒUF
	CAROTTES VICHY (FRAIS)	RIZ	POELE DE BROCOLIS ET CHAMPIGNONS	<b>POMMES NOISETTES</b>	GRATINES
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON	<b>SAINT PAULIN</b>	COMPOTE DE FRUITS
				<b>BUCHE DE NOEL</b>	

**GOUTERS**

**PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE**

**PAIN (2 TRANCHES) ET PATE A TARTINER**

**PAIN (2 TRANCHES) ET BARRE DE CHOCOLAT**

**PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE**

Menus validés en commission le mardi 04 octobre 2016

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.