

La Chronique Culinaire



En Septembre
Smoothie betteraves et poires

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



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



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



Pain Bio pétri à la main et cuit au four à bois par Yanis et François (ferme du Petit Baron).



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



Le dicton de la semaine : Août couve, Septembre fait naître

MENUS CENTRE LOISIRS					
	lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
Fêtons les	Sabine	Fiacre	Aristide	Gilles	Ingrid
				SALADE DE TOMATES	SALADE DE BETTERAVE A L'AIL
				CORDON BLEU	BOULETTES A LA TOMATE
				COQUILLETES	RIZ
				COMPOTE	YAOURT AROMATISÉ

GOUTERS

Menus validés en commission le Mardi 07 juin 2016
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

PAIN (2 TRANCHES) ET PATE DE FRUITS

PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE

La Chronique Culinaire



En Septembre
Smoothie betteraves et poires

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 rubrique "nutrition"



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



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



Pain Bio pétri à la main et cuit au four à bois par Yanis et François (ferme du Petit Baron).



Le dicton de la semaine : Le 7 septembre, sème ton blé car ce jour vaut du fumier.

	lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Bertrand</i>	<i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	<i>Alain</i>
	SALADE COMPOSEE (POMMES DE TERRE, TOMATES, ŒUFS DURS)	CAROTTES RAPÉES	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA
	CUISSE DE POULET ROTI - FRAIS ORIGINE FRANCE	ROTI DE BŒUF A L'AIL - FRAIS VBF	SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	CHIPOLATAS DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	BRANDADE DE POISSON MAISON
	COURGETTES SAUTEES (FRAIS)	PETITS POIS AU JUS	RIZ BIO	LENTILLES CAROTTES	SALADE VERTE
	FRUIT DE SAISON BIO	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FLAN VANILLE	KIRI	YAOURT AROMATISE

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



Septembre 2016

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON

La Chronique Culinaire



En Septembre
Smoothie betteraves et poires

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



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



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



Pain Bio pétri à la main et cuit au four à bois par Yanis et François (ferme du Petit Baron).



Le dicton de la semaine : De Sainte Croix à Saint Michel, la pluie va dévaler du ciel

Menu des enfants

	lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Apollinaire</i>	<i>Aimé</i>	<i>Cyprien</i>	<i>Roland</i>	<i>Edith</i>
	SALADE PIEMONTAISE	MOUSSE DE CANARD	MACEDOINE MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES BIO AU FROMAGE	
	NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	POISSON DU JOUR AU CITRON	EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES (FRAIS VBF)	SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	
	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	PATES	COURGETTES SAUTEES	PUREE DE POMMES	
	FLAN NAPPE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC FACON CRUMBLE	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 07 juin 2016

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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



La Chronique Culinaire



En Septembre
Smoothie betteraves et poires

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



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



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



Pain Bio pétri à la main et cuit au four à bois par Yanis et François (ferme du Petit Baron).



Le dicton de la semaine : Bel automne vient plus souvent que beau printemps

	lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Emilie</i>	<i>Davy</i>	<i>Matthieu</i>	<i>Maurice</i>	<i>Constant</i>
	TOMATES AU GOUDA	CAROTTES RAPEES	SALADE DE PATES AUX DES DE FROMAGE	SALADE VERTE AUX DES DE JAMBON DE DINDE ET FROMAGE RAPE	COLESLOW BIO
	SAUTE DE POULET MARENGO - FRAIS ORIGINE FRANCE	TARTE FROMAGERE	EMINCE DE PORC AU CURRY (FRAIS ORIGINE FRANCE)	CALARMAR A LA ROMAINE SAUCE COCKTAIL	BOULETTES DE BŒUF BIO A LA TOMATE
	BLE PILAF	SALADE	BROCOLIS BECHAMEL	RIZ PILAF	PATES BIO
	PECHE AU SIROP	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE FRAMBOISES	FROMAGE BLANC BIO

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



Septembre 2016

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON

La Chronique Culinaire



En Septembre
Smoothie betteraves et poires

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 rubrique "nutrition"



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



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



Pain Bio pétri à la main et cuit au four à bois par Yanis et François (ferme du Petit Baron).



Le dicton de la semaine : Automne en fleur, hiver plein de rigueur.

	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Côme et Damien</i>	<i>Vincent de Paul</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	<i>Jérôme</i>
	SARDINE AU BEURRE	MELI MELO DE CELERI BIO ET CAROTTES BIO RAPEES	BETTERAVE VINAIGRETTE ET DES FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES MAISON	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE
	SAUTE DE DINDE A LA CHINOISE - FRAIS ORIGINE FRANCE	SAUCISSE DE TOULOUSE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	BOULETTES D'AGNEAU FACON TAJINE	POISSON DU JOUR	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES (FRAIS VBF)
	CAROTTES PERSILLEES	LENTILLES	LEGUMES DE COUSCOUS	SEMOULE	HARICOTS VERTS PERSILLES
	MOUSSE AU CHOCOLAT	PETITS SUISSES	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES BANANES

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 07 juin 2016

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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



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).

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON

La Chronique Culinaire

En Octobre

Cake Potimarron et fête

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



Octobre 2016



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

1ère Rencontre du Goût !

Repas Rencontre du Goût

	lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Gérard</i>	<i>François d'Assise</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	<i>Serge</i>
	SALADE VERTE AU THON, EMMENTAL ET POMME FRUIT	POTAGE DE POTRION	CONCOMBRES BIO AU KIRI	TERRINE DE POISSON	TOAST MOUSSE DE FOIE
	EMINCE DE BŒUF A LA TOMATE - FRAIS VBF	AIGUILLETES DE VOLAILLE	HACHIS PARMENTIER	COTE DE PORC AU ROMARIN (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MAREE DU JOUR
	BOULGOUR	POMMES DAUPHINES	SALADE VERTE	CAROTTES BIO AU JUS, PATES	RIZ PILAF
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BISCUIT	LIEGEOIS CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO

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

Menus validés en commission le Mardi 07 juin 2016

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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



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).

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON

La Chronique Culinaire

En Octobre

Cake Potimarron et fête

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



Octobre 2016



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

Le dicton de la semaine : Octobre en bruine, l'hiver en ruine

Repas Américain

	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Ghislain</i>	<i>Firmin</i>	<i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>	<i>Juste</i>
	SALADE DE PATES AUX DES DE FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES MAISON	SALADE COMPOSEE BIO (CRUDITÉS)	SALADE TEXANE	CAROTTES RAPEES AU CHEVRE
	EMINCE DE POULET AU CUMIN - FRAIS ORIGINE FRANCE	ROTI DE BŒUF AU JUS - FRAIS VBF	JAMBON GRILLE	HAMBURGER	POISSON DU JOUR
	BROCOLIS	HARICOTS BEURRE PERSILLES	MACARONI	FRITES	RIZ PILAF
	FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT	FLAN AU CHOCOLAT	COOKIES	FRUIT DE SAISON
					

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

Menus validés en commission le Mardi 07 juin 2016

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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



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).

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON

La Chronique Culinaire

En Octobre

Cake Potimarron et feta

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



Octobre 2016



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

Le dicton de la semaine : Vent d'octobre est la mort des feuilles

MENUS CENTRE LOISIRS

	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Baudoin</i>	<i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>
	CAKE POTIMARRON ET FETA	POTAGE CRECY BIO			
	JAMBON BLANC	RAVIOLI DE BŒUF			
	PATES AU FROMAGE	SALADE VERTE			
	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE			

GOUTERS

PAIN (2 TRANCHES) ET CONFITURE

PAIN (2 TRANCHES) ET BARRE DE CHOCOLAT

Menus validés en commission le Mardi 07 juin 2016

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.