

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.



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



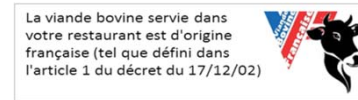
Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

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



La Chronique Culinaire

En Juillet Aout
Moelleux aux framboises et poivre blanc



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



Le dicton de la semaine : *Soleil de Juillet donne fortune*

	Atelier cuisine Mongolie	Pique nique pour les 3-6 ans	Atelier cuisine Indienne	Pique nique pour les 6-11 ans	
	lundi 23 juillet	mardi 24 juillet	mercredi 25 juillet	jeudi 26 juillet	vendredi 27 juillet
Fêtons les	Brigitte	Christine	Jacques	Anne	Nathalie
	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE SAUTE D'AGNEAU A LA MONGOLE SPAGHETTI FROMAGE BISCUIT A LA MONGOLE	MELON (LOCAL) OMELETTE AUX ŒUFS BIO RATATOUILLE EDAM FRUIT DE SAISON BIO	RADIS ROSES A LA CROQUE (LOCAL) SAUTE DE POULET A L'INDIENNE RIZ A L'INDIENNE CAMEMBERT CAKE AU CURRY	TOMATE BIO EN SALADE CHIPOLATAS - SANS PORC : ESCALOPE DE VOLAILLE BLE PILAF CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	PIZZA POISSON DU JOUR (FRAIS) BROCOLIS PERSILLES ASSORTIMENTS DE FROMAGES GLACE