

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>



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



La Chronique Culinaire

En Janvier

En Février

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

Beignets anciens, jus clémentine au curry

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)



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




Sont proposés :
Chaque semaine,
des fruits ou légumes BIO
Chaque mois,
1 repas complet BIO

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



repas
Producteurs locaux

	lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Agathe</i>	<i>Gaston</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Joséphine</i>	<i>Apolline</i>
	SALADE DE POMMES DE TERRE (ÉCHALOTE, CIBOULETTE)	SALADE VERTE AU MAIS ET CROUTONS	SALADE DE PATES BIO (VINAIGRETTE)	POTAGE MONTAGNARD (AUX LARDONS)	CAROTTES BIO (LOCAL) RAPEES
	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX HERBES (FRAIS ORIGINE FRANCE ET LOCAL)	SAUTE DE BŒUF AUX EPICES (FRAIS ORIGINE FRANCE ET LOCAL)	SAUCISSE DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	TARTIFLETTE MAISON	FILET POISSON (FRAIS)
	HARICOTS VERTS A L'AIL	BLE BIO CREOLE	POEELE DE PANAIS ET CAROTTES (FRAIS)	 SALADE VERTE	PUREE DE CITROUILLE ET POMMES DE TERRE (FRAIS ET LOCAL)
	CHANTENEIGE	PETIT SUISSE	CAMEMBERT		FROMAGE D'AQUITAINE
	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	CREME CAMEL MAISON	FROMAGE BLANC / CREME DE MARRONS	FRUIT DE SAISON (LOCAL)

* SALADE DE POMMES DE TERRE

* SALADE VERTE AUX CROUTONS

* ESCALOPE DE VOLAILLE / POMMES DE TERRE

Menus validés en commission le 13 décembre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.