

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

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



En Janvier

**Sauté de porc à la vanille et au gingembre**

En Février

**Beignets anciens, jus clémentine au curry**

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 : Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*

### Repas Bio

	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>	<i>Conv. S. Paul</i>	<i>Paul</i>
	CAROTTES RAPEES (LOCAL)	<b>SALADE DE CELERI RAVE BIO ET POMME FRUIT</b>	SALADE MIMOSA AU MAIS	POTAGE DE LEGUMES MAISON (FRAIS LOCAL)	BETTERAVE CUITE VINAIGRETTE
	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE	<b>BOULETTES DE BŒUF BIO (ORIGINE FRANCE)</b>	SAUTE DE VEAU (FRAIS ORIGINE FRANCE ET LOCAL)	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE (LOCAL)	MOULES
	PETITS POIS AU JUS	<b>SEMOULE BIO</b>	DUO DE NAVETS ET CAROTTES (LOCAL)	GRATIN DE CHOU FLEUR	FRITES
	BRIE	<b>FROMAGE BLANC BIO</b>	MONTCADI	ASSORTIMENT DE FROMAGES	MIMOLETTE
	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	<b>ORANGE BIO</b>	YAOURT AROMATISE	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON

\* ESCALOPE DE VOLAILLE