

Nos 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>

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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 à partir de produits frais
favorisant l'origine locale et
régionale.



Chaque semaine,
des fruits ou légumes **BIO**
et des produits locaux
sont proposés



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

La Chronique Culinaire

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



En Janvier

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

En Février

**Beignets anciens jus à la
clémentine et au curry**

Le dicton de la semaine : Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

	lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Lucien</i>	<i>Alice</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Paulin</i>	<i>Marquerite</i>
	SALADE DE PATES AU SURIMI	CAROTTES RAPEES BIO ET EMMENTAL	PATE DE CAMPAGNE	CONCOMBRE (FRAIS) A LA CIBOULETTE	POTAGE DE CULTIVATEUR BIO (FRAIS)
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	POULET (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU CURRY	ROTI DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)	JAMBON GRILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU THYM	BRANDADE DE POISSON GRATINEE
	GRATIN DE CHOU-FLEUR	RIZ CREOLE	PATES ET CAROTTES BRAISEES BIO	CHOU ROMANESCO	SALADE VERTE
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	GALETTE DES ROIS BRIOCHEE	FRUIT DE SAISON BIO

Fêtons les Anniversaires !



Nos 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>

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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 à partir de produits frais
favorisant l'origine locale et
régionale.



Chaque semaine,
des fruits ou légumes **BIO**
et des produits locaux
sont proposés



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

La Chronique Culinaire

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



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

**Beignets anciens jus à la
clémentine et au curry**

Le dicton de la semaine : Folle est la brebis qui au loup se confesse

	lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Fêtons les	Rémi	Marcel	Roseline	Prisca	Marius
	BARQUETTE D'ENDIVE BIO ET MOUSSE DE CAROTTES	POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS	FRIAND FROMAGER	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
	SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) VANILLE ET GINGEMBRE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	ROTI DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX OIGNONS	POISSON MEUNIER ET CITRON	PATE A
	SEMOULE	SALADE VERTE	GRATIN D'EPINARDS	HARICOTS PLATS	LA BOLOGNAISE
	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISE	GALETTE BRIOCHEE	FROMAGE BLANC ET SON SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO



Nos 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>

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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 à partir de produits frais
favorisant l'origine locale et
régionale.



Chaque semaine,
des fruits ou légumes **BIO**
et des produits locaux
sont proposés



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

La Chronique Culinaire

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



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

En Janvier

**Beignets anciens jus à la
clémentine et au curry**

En Février

Le dicton de la semaine : Qui recherche la lune, ne voit les étoiles

	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Fêtons les	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>	<i>Conv. S. Paul</i>	<i>Paul</i>
	POTAGE PAYSAN BIO AU KIRI	CAROTTES RAPEES BIO	SALADE DE BETTERAVE BIO A LA MIMOLETTE	POTAGE DES BERGERS	TABOULE AU CONCOMBRE
	SAUTE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA THAI	SAUCISSE DE VOLAILLE	SAUTE D'AGNEAU AUX OLIVES	TARTIFLETTE	POISSON DU JOUR ET SA SAUCE
	POEELE DE BROCOLIS	LENTILLES (CUISINÉES MAISON)	BOULGOUR ET LEGUMES TAJINE	SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS
	FRUIT DE SAISON (BANANE)	PETITS SUISSES SUCRES	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE DE MYRTILLES ET SON SABLÉ	COMPOTE DE FRUITS



Repas Montagne

Nos 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>

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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 à partir de produits frais
favorisant l'origine locale et
régionale.



Chaque semaine,
des fruits ou légumes **BIO**
et des produits locaux
sont proposés



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

La Chronique Culinaire

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



En Janvier

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

En Février

**Beignets anciens jus à la
clémentine et au curry**

Le dicton de la semaine : Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février

Fêtons la chandeleur !

	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Fêtons les	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>	<i>Présentation</i>
	SALADE NICOISE AU THON ET EMMENTAL	SOUPE A LA TOMATE	SALADE VERTE BIO FROMAGERE	RILLETES DE SARDINES	AVOCAT SAUCE AURORE
	SAUTE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU PAPRIKA	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MOULES
	COQUILLETES ET FROMAGE RAPE	CAROTTES BIO (FRAIS) AUX OIGNONS	JULIENNE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE BIO	GRATIN DE CHOU FLEUR	FRITES
	FRUIT DE SAISON BIO	ENTREMETS CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	CREPE AU CHOCOLAT



Nos 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>

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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 à partir de produits frais
favorisant l'origine locale et
régionale.



Chaque semaine,
des fruits ou légumes **BIO**
et des produits locaux
sont proposés



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

La Chronique Culinaire

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



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

En Janvier

**Beignets anciens jus à la
clémentine et au curry**

En Février

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

	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>
	QUICHE FROMAGERE	POTAGE DE POIREAUX BIO ET POMMES DE TERRE (FRAIS) AU KIRI	CAROTTES RAPEES BIO	POTAGE PAYSAN BIO	SALADE MIXTE AU MAIS ET OLIVES
	ROTI DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA DIJONNAISE	EMINCE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PATES A LA CARBONARA	POISSON SAUCE CITRON	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS
	HARICOTS BEURRE PERSILLES	GRATIN DE BROCOLIS		PUREE DE POTIRON	POTATOES
	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS A LA VANILLE	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

Fêtons les Anniversaires !

Nos 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.

RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS DE CASTILLON LA BATAILLE



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



Chaque semaine, des fruits ou légumes **BIO** et des produits locaux sont proposés



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

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 rubrique "nutrition"



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

En Février

La Chronique Culinaire

Beignets anciens jus à la clémentine et au curry

Le dicton de la semaine : Le temps de Février ne reste pas en place

MENUS CENTRE LOISIRS

Carnaval

Nouvel An Chinois (année du chien)

Fêtons les

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
<i>Félix</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>	<i>Julienne</i>
BETTERAVE BIO AU CHEVRE	POTAGE CRECY (CAROTTES BIO)	SALADE COLESLAW BIO MAISON	VELOUTE DE POTIRON	SALADE DE CHOU CHINOIS AUX CREVETTES
BOULETTES DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) A L'ORIENTALE	SAUTE DE VEAU (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU JUS	MAREE DU JOUR ET SA SAUCE	SAUTE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA THAI
SEMOULE ET SES LEGUMES	PRINTANIERE DE LEGUMES	POELEE LEGUMES BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES (FRAIS)	RIZ BASMATI A LA CORIANDRE
SALADE D'ANANAS	 BEIGNET	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE FRUITS EXOTIQUES



Nos 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.

RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS DE CASTILLON LA BATAILLE



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



Chaque semaine, des fruits ou légumes **BIO** et des produits locaux sont proposés

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).



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

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



En Février

La Chronique Culinaire

Beignets anciens jus à la clémentine et au curry

Le dicton de la semaine : Pas de Février sans fleur d'amandier

MENUS CENTRE LOISIRS

	lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Gabin</i>	<i>Aimée</i>	<i>Pierre-Damien</i>	<i>Isabelle</i>	<i>Alexandre</i>
	VELOUTE DE POIREAUX BIO	CELERI RAVE BIO FRAIS	TABOULÉ MAISON AUX DES DE FROMAGE	CAROTTES RAPEES BIO	JAMBON SEC ET CORNICHONS
	ESCALOPE DE VOLAILLE AU THYM (FRAIS ORIGINE FRANCE)	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	POISSON DU JOUR ET SA SAUCE	EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA
	FLAGEOLETS	SALADE VERTE	ET SES LEGUMES BIO (FRAIS)	BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES	HARICOTS VERTS
	COMPOTE DE POIRES	CREME AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER MAISON	FRUIT DE SAISON BIO