

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.



La Chronique Culinaire

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



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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

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

En Mai : **Surprise de fraises et poivre sechuan**

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)



Le dicton de la semaine : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

REPAS BIO

	lundi 23 avril	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>	<i>Marc</i>	<i>Alida</i>	<i>Zita</i>
	SALADE DE PATES AU MAÏS	BETTERAVE A L AIL	CREPE AU FROMAGE	SALADE VERTE BIO AU THON	CAROTTES RAPEES AUX DES DE FROMAGE
	NORMANDIN DE VEAU A LA NORMANDE	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	SAUTE DE BŒUF BASQUAISE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE PORC BIO FORESTIER	DOS DE COLIN AUX CHAMPIGNONS
	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	RIZ AUX LEGUMES	LEGUMES BASQUAISE (FRAIS)	POMMES RISSOLEES BIO	BOULGOUR
	LAITAGE	COMPOTE	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

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.



La Chronique Culinaire

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



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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

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

En Mai :

Surprise de fraises et poivre sechuan



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)



Le dicton de la semaine : Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

REPAS BIO

	lundi 30 avril	mardi 01 mai	mercredi 02 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Robert</i>	<i>Fête du Travail</i>	<i>Boris</i>	<i>Jacques</i>	<i>Sylvain</i>
	SALADE VERTE FROMAGERE	FERIE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	CONCOMBRE BULGARE	SAUCISSON SEC
	ESCALOPE DE DINDE MARINÉE (FRAIS ORIGINE FRANCE)		SAUTE DE DINDE BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA THAI	POISSON PANE A LA TOMATE	BOULETTES DE BŒUF A LA NAPOLITAINE
	CŒUR DE BLE		COURGETTES BIO SAUTEES (FRAIS)	SEMOULE A LA SAUCE TOMATE	BLE AUX LEGUMES
	FRUIT DE SAISON		YAOURT BIO NATURE SUCRE	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.



La Chronique Culinaire

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



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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

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

En Mai :
Surprise de fraises et poivre sechuan



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)



Le dicton de la semaine : Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

	lundi 07 mai	mardi 08 mai	mercredi 09 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
Fêtons les	<i>Gisèle</i>	<i>Victoire 1945</i>	<i>Pacôme</i>	<i>Ascension</i>	<i>Estelle</i>
	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA		MACEDOINE MAYONNAISE		SALADE DE RIZ
	POULET AU PAPRIKA ET LAIT DE COCO		ROTI DE BŒUF AU JUS		MAREE DU JOUR SAUCE CITRONEE
	BOULGOUR PILAF		GRATIN DE COURGETTES		GRATIN D'EPINARDS
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON BIO		SURPRISE DE FRAISES ET POIVRE

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.



La Chronique Culinaire

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



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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

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

En Mai :

Surprise de fraises et poivre sechuan

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

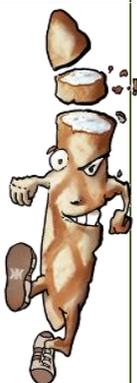
La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : *Chaleur de Mai verdit la haie*

Coucou, c'est la fête du pain ! (<http://fetedupain.com/>)

	lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
Fêtons les	<i>Matthias</i>	<i>Denise</i>	<i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>	<i>Eric</i>
	SALADE DE TOMATES	SALADE BATAVIA BIO MIMOSA	SALADE VERTE AU SURIMI	RILETTES DE THON	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC
	COUSCOUS D'AGNEAU	PATES A LA BOLOGNAISE BIO MAISON	SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	JAMBON BLANC	FILET DE POISSON PANE ET CITRON
	SEMOULE ET SES LEGUMES	ET FROMAGE RAPE	DUO COURGETTE ET POMME DE TERRE	GRATIN DE CHOU FLEUR	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	MINI CHOUX A LA CREME ET CHOCOLAT FONDU



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.



La Chronique Culinaire

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



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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

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

En Mai :

Surprise de fraises et poivre sechuan

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)



Le dicton de la semaine : Qui a le temps et attend le temps perd son temps

	lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Constantin</i>	<i>Emile</i>	<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>	<i>Sophie</i>
		CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOMATE (LOCAL) MOZZARELLA	BETTERAVE (LOCAL) AU CHEVRE	PASTEQUE
		ROTI DE BŒUF AU JUS	SAUCISSES DE VOLAILLE	POISSON DU JOUR	ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS
		POELEE DE LEGUMES MAISON	LENTILLES CUISINEES MAISON ET CAROTTES (FRAIS LOCAL)	RIZ PILAF	POELEE DE COURGETTES BIO ET POMMES DE TERRE(FRAIS)
		ENTREMETS CAMEL	ABRICOTS AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

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 SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE



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

Recette et infos disponibles sur **La Chronique Culinaire**
<http://api-chroniquesculinaires.fr>



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



En Juin :

Muffin Basque au coulis de poivrons



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-restaurant.com rubrique "nutrition"

Le dicton de la semaine : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

REPAS BIO

	lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Germain</i>	<i>Ursule</i>	<i>Ferdinand</i>	<i>Lise</i>	<i>Justin</i>
	SALADE DE PATES A L'INDIENNE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	MOUSSE DE CANARD ET CORNICHONS	RADIS ROSES AU BEURRE	CAROTTES RAPEES AU GOUDA
	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES	RISSOTTO BIO DE POULET BIO	BOULETTES DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) BASQUAISE	ROTI DE PORC AU MIEL	MAREE DU JOUR SAUCE ESPAGNOLE
	HARICOTS PLAT D'ESPAGNE		PATES AU BEURRE	CHOU FLEUR GRATINE	POMMES VAPEUR
	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT NATURE SUCRE	TARTELETTE AUX FRAISES (MAISON)	FRUIT DE SAISON



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.



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



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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

Recette et infos disponibles sur **La Chronique Culinaire**
<http://api-chroniquesculinaires.fr>



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

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

En Juin :

Muffin Basque au coulis de poivrons



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

Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !



Semaine Européenne du développement durable ! (<http://www.education.gouv.fr/cid59672/semaine-du-developpement-durable.html>)

	lundi 04 juin	mardi 05 juin	mercredi 06 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Clotilde</i>	<i>Boniface</i>	<i>Claude</i>	<i>Gilbert</i>	<i>Médard</i>
		TOMATE A LA CROQUE	SALADE DE BOULGOUR BIO AUX DES DE FROMAGE	TRIO DE CRUDITES	PASTEQUE
		GRANDE SALADE COMPOSEE :	PORC BIO AU CURRY (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON DU JOUR (POISSON FRAIS)	SAUTE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)
		RIZ, THON, ŒUF, CONCOMBRE, MAÏS, OLIVES)	HARICOTS BEURRE BIO EXTRA FINS PERSILLES	PUREE DE BROCOLIS GRATINEE	POMMES DE TERRE ET CAROTTES ROTIES (FRAIS)
		FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE



MENU DES ENFANTS

REPAS 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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE



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

Recette et infos disponibles sur **La Chronique Culinaire**
<http://api-chroniquesculinaires.fr>



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



En Juin :

**Muffin Basque
au coulis de poivrons**



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-restaurant.com rubrique "nutrition"

Le dicton de la semaine : Soleil de Juin luit de grand matin

REPAS BIO

	lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Barnabé</i>	<i>Guy</i>	<i>Antoine</i>	<i>Elisée</i>	<i>Germaine</i>
	TOMATE EN SALADE	SALADE COMPOSEE	SALADE BIO A LA NICOISE	MELON	SALADE DE CRUDITES AUX DES DE ROMAGE
	JAMBON BLANC	FRICASSEE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA NORMANDE	BOULETTES D'AGNEAU BIO A L'ORIENTALE	RAVIOLIS AU GRATIN	POISSON MEUNIERE
	PATES AU FROMAGE	DUO DE CAROTTES ET COURGETTES (FRAIS)	SEMOULE BIO	SALADE VERTE	RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUITS BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON

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 SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE



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

Recette et infos disponibles sur **La Chronique Culinaire**
<http://api-chroniquesculinaires.fr>



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



En Juin :

Muffin Basque au coulis de poivrons



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-restaurant.com rubrique "nutrition"

Le dicton de la semaine : Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

Frutti et Veggi fêtent les Fruits et Légumes frais ! (www.lesfruitsetlegumesfrais.com www.frutti-veggi.fr)



VEGGI



FRUTTI

	lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Léonce</i>	<i>Romuald</i>	<i>Silvère</i>	<i>Louis</i>	<i>Alban</i>
	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA	MELON	RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE COMPOSEE (SALADE VERTE, POMME FRUIT ET CREVETTES)	WRAPS
	EMINCE DE BOEUF AUX POIVRONS	SAUTE DE VEAU MARENGO	HAUT DE CUISSE DE POULETS (FRAIS ORIGINE FRANCE) TEX MEX	POISSON DU JOUR	CHILI
	SEMOULE	PUREE MAISON	PETITS POIS AU JUS	COURGETTES ET POMMES DE TERRE SAUTEES	CON CARNE
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT DE SAISON	BROWNIES	LA BOISSON DES INCAS



Fêtons les Anniversaires !

C'est l'été !

Menu Amérique du sud

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.



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



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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

Recette et infos disponibles sur **La Chronique Culinaire**
<http://api-chroniquesculinaires.fr>



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



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

En Juin :

**Muffin Basque
au coulis de poivrons**



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

Le dicton de la semaine : Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante

REPAS BIO

REPAS BIO

	lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Prosper</i>	<i>Anthelme</i>	<i>Fernand</i>	<i>Jrénée</i>	<i>Pierre, Paul</i>
	SALADE DE BLE TOMATE ET FETA	BETTERAVES MIMOSA	CONCOMBRE BIO BULGARE	DUO DE CRUDITES ET DES DE FROMAGE	SALADE BIO FROMAGERE
	ESCALOPE DE DINDE MARINÉE	ROTI DE BŒUF AU JUS	CHIPOLATAS BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MAREE DU JOUR (FRAIS) AU PESTO	BOULETTES DE BŒUF BIO A L'ESPAGNOLE (ORIGINE FRANCE)
	DUO DE COURGETTES ET AUBERGINES (FRAIS)	HARICOTS VERTS PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO MAISON	PATES ET TOMATE PROVENCALE (FRAIS)	HARICOTS VERTS BIO
	GLACE	RIZ AU LAIT MAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	YAOURT 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.



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



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE

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

Recette et infos disponibles sur **La Chronique Culinaire**
<http://api-chroniquesculinaires.fr>



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



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

En Juin :

Muffin Basque
au coulis de poivrons



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

Le dicton de la semaine : Juillet de tous les mois le plus long et le plus courtois

REPAS BIO

Repas de fin d'année

	lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	mercredi 04 juillet	jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Thomas</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Antoine</i>	<i>Maria</i>
	SALADE DE TOMATES BIO	MUFFIN BASQUE	ROSETTE ET CORNICHONS	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC	MELON
	EMINCE DE POULET BIO	NORMANDIN DE VEAU AU JUS	EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES	DOS DE COLIN A LA TOMATE	CHEESE BURGER
	GRATIN DE COURGETTES BIO ET POMMES DE TERRE	PETIT S POIS	HARICOTS VERTS	PATES	FRITES
	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON bio	FRAISES A LA CHANTILLY

