

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 SAINT DENIS DE PILE

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



### La Chronique Culinaire

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


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

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



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

#### REPAS VEGETARIEN

	lundi 23 avril	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
Fêtons les	Georges	Fidel	Marc	Alida	Zita
	MACEDOINE MAYONNAISE	 QUICHE AUX LEGUMES	CAROTTE ET BETTERAVE RAPEES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	RILLETES ET CORNICHONS
	ROTI DE BŒUF AU JUS	TRIO DE SALADES	WING'S MAISON	PAVE DE JAMBON AU MADERE	MAREE DU JOUR
	POMMES WEETCHES	RONDELE NATURE	PATES AU BEURRE	HARICOTS VERTS	POMMES SABLEES
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS	EDAM	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

**GOUTERS** FROMAGE BLANC SUCRÉ BARRE BRETONNE 0

PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON

PAIN ET PÂTE À TARTINER JUS D'ORANGE

PAIN AU LAIT CHOCOLAT 0

PAIN FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission du mercredi 21 mars 2018  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 SAINT DENIS DE PILE

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



### La Chronique Culinaire

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

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

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



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

	lundi 30 avril	mardi 01 mai	mercredi 02 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
Fêtons les	Robert	Fête du Travail	Beris	Jacques	Sylvain
	SALADE DE POMMES DE TERRE		SALADE VERTE AU SURIMI	CAROTTES AU FROMAGE	LASAGNES AUX SAUMONS
	FILET DE CABILLAUD		STEAK HACHE A LA PROVENCALE	OMELETTE FORESTIERE	ET PETITS LEGUMES
	POELEE DE LEGUMES		DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	SALADE VERTE	ST MORET
	FLAN MAISON		GOUDA	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS
			SEMOULE AU CAMEL		

**GOUTERS** PAIN COMPOTE DE FRUITS

PAIN PÂTE À TARTINER FRUIT DE SAISON

PAIN FROMAGE BLANC CONFITURE

FRUIT DE SAISON FLAN NAPPÉ CAMEL 0

PAIN ET CONFITURE YAOURT

Menus validés en commission du mercredi 21 mars 2018  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 SAINT DENIS DE PILE**

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



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



**La Chronique Culinaire**

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

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



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 1948</i>	<i>Pacôme</i>	<i>Ascension</i>	<i>Estelle</i>
	JAMBON BLANC		SALADE DE TOMATES		MAREE DU JOUR
	PATES AU BEURRE		ESCALOPE DE DINDE		POMMES VAPEUR
	MIMOLETTE		RIZ AUX PETITS LEGUMES		SAMOS
	FRUIT DE SAISON		EDAM		SMOOTHIE DE FRUITS
			COMPOTE DE FRUITS		

**GOUTERS**

**LAIT CÉRÉALES**  
0

**FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRÉ**  
0

**PAIN ET PÂTE À TARTINER FRUIT DE SAISON**

**PAIN CONFITURE JUS DE FRUIT**

**PAIN AU LAIT CRÈME DESSERT CARAMEL**  
0

Menus validés en commission du mercredi 21 mars 2018  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 SAINT DENIS DE PILE**

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



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

**La Chronique Culinaire**

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



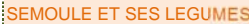


Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"



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

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

**ANIMATION ORIENT**

	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>
	TOMATE EN SALADE	SALADE FROMAGERE	TOMATES A LA FETA		
	POULET ROTI	EMINCE DE BŒUF VBF	ROTI DE PORC AU JUS		MAREE DU JOUR
	CHOUX ROMANESCO	COQUILLETES	SALSIFIS SAUTES ET CAROTTES		FLAN DE LEGUMES
	FLAMBY	<b>FRAISES AU POIVRE DE SECHUAN (SOUS RESERVE)</b>	SAINT PAULIN		PETIT SUISSE
			RIZ AU CARAMEL		ABRICOT SIROP

**GOUTERS**

**PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON**

**MOELLEUX JUS D' ORANGE**

**PAIN FROMAGE PORTION FRUIT DE SAISON**

**FRUIT YAOURT**

**PAIN CHOCOLAT YAOURT**

Menus validés en commission du mercredi 21 mars 2018  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 SAINT DENIS DE PILE**

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



**La Chronique Culinaire**


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

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

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



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
Fêtons les	<i>Constantin</i>	<i>Emile</i>	<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>	<i>Sophie</i>
		RADIS BEURRE	CONCOMBRE (LOCAL) VINAIGRETTE	TOMATE ET MAIS VINAIGRETTE	PATE MOUSSE
		ROTI DE PORC AU JUS	MOUSSAKA MAISON	ROTI DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MAREE DU JOUR
		PETIT POIS A LA FRANCAISE	SALADE VERTE (LOCAL)	HARICOTS VERTS	POMMES BOULANGERE
		FROMAGE	FROMAGE		
		YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	PETIT POT GLACE	FRUIT DE SAISON

**GOUTERS** FROMAGE BLANC SUCRÉ  
BARRE BRETONNE

PAIN ET CONFITURE  
FRUIT DE SAISON

PAIN CHOCOLAT LAIT  
JUS D'ORANGE

PAIN AU LAIT  
FRUIT DE SAISON

PAIN ET CONFITURE  
CRÈME DESSERT À LA  
VANILLE

Menus validés en commission du mercredi 21 mars 2018  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 SAINT DENIS DE PILE**



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

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



**La Chronique Culinaire**

En Juin :

**Muffin Basque  
au coulis de poivrons**



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



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

	lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
Fêtons les	<i>Germain</i>	<i>Ursule</i>	<i>Ferdinand</i>	<i>Lise</i>	<i>Justin</i>
	SALADE DE PATES		ŒUF MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES ET FROMAGE	SAUCISSON À L'AIL ET BEURRE
	FILET DE COLIN	PILONS DE POULETS À LA BASQUAISE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PIZZA TOMATES ET CHEVRE	SAUTE DE PORC	BLANQUETTE DE POISSON
	BROCOLIS	RIZ	SALADE VERTE	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON	COURGETTES PERSILLEES
	FROMAGE	FROMAGE	KIRI		
	CREME DESSERT	FRAISES (SOUS RÉSERVE)	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS

**GOUTERS** PAIN FROMAGE  
JUS DE POMME

PAIN CONFITURE  
FRUIT DE SAISON

PAIN FROMAGE BLANC  
CONFITURE

FRUIT FLAN NAPPÉ CARAMEL

PAIN FROMAGE  
FRUIT

Menus validés en commission du mercredi 21 mars 2018  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 SAINT DENIS DE PILE**



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

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



**La Chronique Culinaire**

En Juin :

**Muffin Basque au coulis de poivrons**



Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://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>
	ROUGAIL DE SAUCISSES (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MELON (SOUS RÉSERVE)	TOMATE VINAIGRETTE	HAMBURGER	CONCOMBRE A LA CREME DE CIBOULETTE
	RIZ CREOLE	AXOA DE VEAU	POULET ROTI (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POTATOES	MAREE DU JOUR
	GOUDA	CAROTTES PERSILLEES	PATES	GLACE	GRATIN DE COURGETTES
	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE MAISON	CHANTENEIGE		CERISES (SOUS RESERVE)
			ANANAS AU SIROP	MENU DES ENFANTS	

**GOUTERS**

**LAIT CÉRÉALES**

**Fêtons les Anniversaires !**

**PAIN FROMAGE FRUIT**

**GÂTEAU MARBRE FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON**

**PAIN CONFITURE YAOURT**

Menus validés en commission du mercredi 21 mars 2018  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 SAINT DENIS DE PILE**



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

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



**La Chronique Culinaire**

En Juin :

**Muffin Basque au coulis de poivrons**



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

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

	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>
	PASTEQUE	EMINCE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)	RADIS ROSES A LA CROQUE	TOMATE FARCIE MAISON (FRAIS)	MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS)
	CORDON BLEU DE VOLAILLE (ADULTES : ESCALOPE DE VOLAILLE)	PATES	ECHINE DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	RIZ	PUREE DE COURGETTE ET POMMES DE TERRE
	POELEE DE HARICOTS BEURRE	MIMOLETTE	SALSIFIS ET CAROTTES AU CERFEUIL	BRIE	CAMEMBERT
	CREME A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	RONDELE NATURE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES
			SEMOULE AU CARAMEL (MAISON)		

**GOUTERS**

**LAIT CHOCOLATÉ CÉRÉALES**

**PAIN FROMAGE PORTION FRUIT DE SAISON**

**PAIN JUS DE FRUIT CHOCOLAT**

**PAIN CONFITURE COMPOTE DE FRUITS**

**PAIN PÂTE À TARTINER JUS D'ANANAS**

Menus validés en commission du mercredi 21 mars 2018  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 SAINT DENIS DE PILE**



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

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



**La Chronique Culinaire**

En Juin :

**Muffin Basque au coulis de poivrons**



Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.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](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com) [www.frutti-veggi.fr](http://www.frutti-veggi.fr))

	lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
Fêtons les	Léonce	Romuald	Silvère	Louis	Alban
	ROTI DE BŒUF AU JUS	CHIPOLATAS AUX HERBES (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE POULET AU CITRON (FRAIS ORIGINE FRANCE)	TOMATE ET CONCOMBRE	PATE DE CAMPAGNE
	POMMES SAUTEES	RATATOUILLE MAISON	PATES	QUICHE A LA COURGETTE ET MOZZARELLA	MAREE DU JOUR
	ST NECTAIRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ET POUDRE DE GATEAU	MIMOLETTE	SALADE VERTE	RIZ AUX PETITS LEGUMES
	PASTEQUE		FRUIT DE SAISON	FRAISE (SOUS RESERVE)	FRUIT DE SAISON
				<b>REPAS VEGETARIEN</b>	

**GOUTERS**

**FROMAGE BLANC SUCRÉ BARRE BRETONNE**

**PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON**

**GALETTE BRETONNE JUS D'ORANGE**

**PAIN CHOCOLAT FRUIT**

**PAIN COMPOTE CONFITURE**

Menus validés en commission du mercredi 21 mars 2018  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 SAINT DENIS DE PILE**



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

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



**La Chronique Culinaire**

En Juin :

**Muffin Basque au coulis de poivrons**



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

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

	lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
Fêtons les	Prosper	Anthelme	Fernand	Trénée	Pierre, Paul
	FILET MEUNIÈRE	BETTERAVE VINAIGRETTE AUX DES DE FROMAGE	SALADE VERTE AU MAIS	TOMATE VINAIGRETTE	SALADE MUSEAU
	COURGETTES SAUTEES	POULET ROTI	TOMATES FARCIES ET RIZ	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	MAREE DU JOUR
	TOMME GRISE	PATES AUX CHAMPIGNONS	GOUDA	SALADE VERTE	BLE AUX LEGUMES
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON	POIRE CHOCOLAT

**GOUTERS**

**PAIN FROMAGE PORTION JUS DE FRUIT**

**BARRE BRETONNE LAIT CHOCOLATÉ**

**PAIN FROMAGE BLANC CONFITURE**

**PAIN FLAN NAPPÉ CARAMEL CHOCOLAT**

**PAIN ET CONFITURE BARRE BRETONNE**

Menus validés en commission du mercredi 21 mars 2018  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 SAINT DENIS DE PILE**



Les repas 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>



En Juin :

**Muffin Basque  
 au coulis de poivrons**



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

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

	lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	mercredi 04 juillet	jeudi 05 juillet	Repas de fin d'année vendredi 06 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Thomas</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Antoine</i>	<i>Maxia</i>
	SALADE PIEMONTAISE	RADIS BEURRE	PASTEQUE	SAUCISSON SEC	PASTEQUE OU MELON
	PIZZA BOLOGNAISE	STEAK DE VEAU	POULET ROTI (frais origine France)	BRANDADE (purée de carottes) DE POISSON	SANDWICH
	TRIO DE SALADES	PETITS POIS	POMMES GRENAILLE	SALADE VERTE	CHIPS
	ABRICOT	<b>TARTELETTE AUX FRAISES</b>	FROMAGE	PECHES OU NECTARINE	GLACE
<b>GOUTERS</b>	<b>PAIN FROMAGE FRUIT DE SAISON</b>	<b>Fêtons les Anniversaires ! BARRE BRETONNE YAOURT NATURE SUCRÉ</b>	<b>LAIT CHOCOLATE MADELEINE</b>	<b>PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON</b>	<b>PAIN CRÈME DESSERT CARAMEL CONFITURE</b>

Menus validés en commission du mercredi 21 mars 2018  
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.