

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 gérant API.



Mai 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

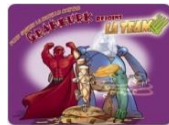
Recette disponible sur
www.api-restauration.com

En Mai,
Craquant à la rhubarbe



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
 rubrique "nutrition"



Le dicton de la semaine : *Avril et mai, de l'année, font seuls la destinée*

	lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Fêtons les	Fête du travail	<i>Boris</i>	<i>Phil., Jacq.</i>	<i>Sylvain</i>	<i>Judith</i>
	FERIE		CAROTTE ET BETTERAVE RAPEES	TOMATE VINAIGRETTE	RILLETES ET CORNICHONS
		QUICHE AUX LEGUMES	WING'S MAISON	JAMBON GRILLE	MAREE DU JOUR
		TRIO DE SALADES	PATES AU BEURRE	HARICOTS VERTS	POMMES BOULANGERES
		RONDELE NATURE	EDAM		
		YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	TARTE DU CHEF A LA RHUBARBE	FRUIT DE SAISON

GOUTERS

**PAIN*
 ET CONFITURE
 FRUIT DE SAISON**

**PAIN*
 ET PÂTE À TARTINER
 JUS D'ORANGE**

**PAIN AU LAIT
 CHOCOLAT
 0**

**PAIN
 FROMAGE
 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 gérant API.



Mai 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

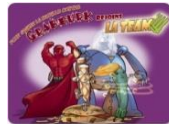
Recette disponible sur
www.api-restauration.com

En Mai,
Craquant à la rhubarbe





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
 rubrique "nutrition"



Le dicton de la semaine : *Petite pluie de mai rend tout le monde gai*

	lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	Menu Végétarien vendredi 12 mai
Fêtons les	Victoire 1945	Pacôme	Solange	Estelle	Achille
	FERIE 	ESCALOPE DE POULET AU ROMARIN	SALADE VERTE AU SURIMI	CONCOMBRE BULGARE	 LASAGNES AUX PETITS LEGUMES ST MORET COCKTAIL DE FRUITS
		PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON	STEACK HACHE A LA PROVENCALE	OMELETTE FORESTIERE	
		BRIE	DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	SALADE VERTE	
		FRUIT DE SAISON	GOUDA	FRUIT DE SAISON	
			SEMOULE A L'ORANGE ET AU CHOCOLAT		

GOUTERS

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

**BRIOCHE
 FROMAGE BLANC
 CONFITURE**

**BRIOCHE
 FLAN NAPPÉ CAMEL
 0**

**PAIN*
 ET CONFITURE
 YAOURT**

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 gérant API.



Mai 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

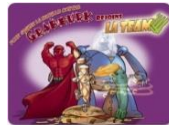


La Chronique Culinaire

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

En Mai,
Craquant à la rhubarbe

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



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


Le dicton de la semaine : Chaleur de mai verdit la haie.

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

Déguste des pains spéciaux !

Fêtons les



	lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
	<i>Denise</i>	<i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>	<i>Eric</i>	<i>Yves</i>
		CONCOMBRE CREME ET CIBOULETTE	SALADE DE TOMATES	RILLETES ET CORNICHON	
	JAMBON BLANC	HACHE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE DINDE AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	BŒUF AUX OIGNONS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MAREE DU JOUR
	PATES AU BEURRE	BROCOLIS ET CHOU FLEUR	RIZ PILAF	POEELE DE HARICOTS BEURRE	POMMES VAPEUR
	MIMOLETTE		EDAM		SAMOS
	FRUIT DE SAISON	TARTE MAISON	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SMOOTHIE DE FRUITS

Fêtons les Anniversaires !

GOUTERS

LAIT CÉRÉALES
0

BARRE BRETONNE YAOURT NATURE SUCRÉ
0

PAIN+ ET PÂTE À TARTINER FRUIT DE SAISON

PAIN CHOCOLAT JUS DE FRUIT

PAIN AU LAIT CRÈME DESSERT CARAMEL
0

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 gérant API.



Mai 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

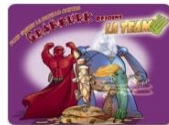


La Chronique Culinaire

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

En Mai,
Craquant à la rhubarbe

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




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

Le dicton de la semaine : Telles brumes en mai sont, telles pluies en août seront

Repas Afrique

Pont - Restaurant fermé

	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Emile</i>	<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>	<i>Ascension</i>	<i>Bérenger</i>
	SAUTE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SALADE COMPOSEE	TOMATES A LA FETA	FERIE	
	SEMOULE	MAFE DE POULET ET SES LEGUMES	ROTI DE PORC AU JUS		
	GOUDA	RIZ CREOLE	SALSIFIS SAUTES		
	FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE DE MANGUE	SAINT PAULIN		
			RIZ AU CAMEL		

GOUTERS

**PAIN*
 ET FROMAGE
 FRUIT DE SAISON**

**MARBRÉ
 YAOURT**

**PAIN*
 FROMAGE PORTION
 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 gérant API.



Mai 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

En Mai,
Craquant à la rhubarbe



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
 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 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Aymar</i>	<i>Ferdinand</i>	<i>Visitation</i>	<i>Justin</i>	<i>Blandine</i>
	PASTEQUE	CAROTTES (LOCAL) RÂPÉES VINAIGRETTE	CONCOMBRE (LOCAL) VINAIGRETTE	TOMATE ET MAIS VINAIGRETTE	 PAELLA MAISON AUX FRUITS DE MER ET POULET CHANTENEIGE MELON D'ESPAGNE Repas Espagne
	CHIPOLATAS AUX HERBES (FRAIS ORIGINE FRANCE)	QUICHE LORRAINE MAISON	MOUSSAKA MAISON	ROTI DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) ET KETCHUP	
	GRATIN DE BROCOLIS	SALADE VERTE (LOCAL)	SALADE VERTE (LOCAL)	HARICOTS VERTS	
	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	PETIT POT GLACE	
			FROMAGE		
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	BRIOCHE CRÈME DESSERT À LA VANILLE 0



Menus validés en commission le mercredi 22 mars.
 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 gérant API.



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Juin 2017



La Chronique Culinaire

En Juin,

Madeleine tomate, mozzarella et basilic




Recette disponible sur www.api-restauration.com



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

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

	lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>L. Pentecôte</i>	<i>Norbert</i>	<i>Gilbert</i>	<i>Médard</i>	<i>Diane</i>
	FERIE		ŒUF MAYONNAISE	SALADE FROMAGERE	SAUCISSON À L'AIL ET BEURRE
		PILONS DE POULETS À LA BASQUAISE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PIZZA TOMATES ET CHEVRE	ROTI DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU JUS	BLANQUETTE DE POISSON
		PATES	SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS	SEMOULE SAFRANEE
		ET FROMAGE RAPE	KIRI		
		FRAISES (SOUS RÉSERVE)	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS

GOUTERS

**BARRE BRETONNE
FRUIT DE SAISON**

**PAIN*
FROMAGE BLANC
CONFITURE**

**BRIOCHE
FLAN NAPPÉ CARAMEL
0**

**PAIN*
ET FROMAGE
FRUIT**

Menus validés en commission le mercredi 22 mars.

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 gérant API.



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Juin 2017



La Chronique Culinaire

En Juin,

Madeleine tomate, mozzarella et basilic



Recette disponible sur www.api-restauration.com



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

Le dicton de la semaine : Pluie de juin ruine le moulin

Menu proposé par les enfants

	lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Guy</i>	<i>Antoine de P.</i>	<i>Elisée</i>	<i>Germaine</i>	<i>J. F. Régis</i>
	ROUGAIL DE SAUCISSES (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MELON (SOUS RÉSERVE) SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS (FRAIS)	TOMATE VINAIGRETTE POULET ROTI (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUCISSON SEC CAKE TOMATE MOZZARELLA	 MOULES A LA CREME
	RIZ CREOLE	CAROTTES PERSILLEES	PATES AU JUS DE POL	DUO DE SALADES	POMMES DE TERRE
	GOUDA	 PATISserie MAISON	CHANTENEIGE	FROMAGE BLANC ET SPECULOOS	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	PATISserie MAISON	ANANAS AU SIROP		FRAISES AU SUCRE
GOUTERS	LAIT CÉRÉALES 0	<i>Fêtons les Anniversaires !</i> PAIN* ET FROMAGE 0	GÂTEAU MARBRÉ FRUIT DE SAISON	PAIN* ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	BRIOCHE CONFITURE 0

Menus validés en commission le mercredi 22 mars.

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 gérant API.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Juin 2017

api

La Chronique Culinaire

En Juin,

Madeleine tomate, mozzarella et basilic

Recette disponible sur
www.api-restauration.com



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



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

Le dicton de la semaine : *Après la Saint Jean, si le coucou chante, l'année sera rude et méchante*

C'est la fête des Fruits et Légumes frais ! (www.lesfruitsetlegumesfrais.com)

	lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Fêtons les	Romuald	Silvère	 ETE	Alban	Audrey
	PASTEQUE		RADIS ROSES A LA CROQUE		
	CORDON BLEU DE VOLAILLE (ADULTES : ESCALOPE DE VOLAILLE)	SAUTE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ECHINE DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	TOMATE FARCIE MAISON (FRAIS)	MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS)
	POEELE DE HARICOTS BEURRE	PATES	SALSIFIS ET CAROTTES AU CERFEUIL	RIZ	COURGETTES ET POMMES DE TERRE
	MIMOLETTE		RONDELE NATURE	BRIE	CAMEMBERT
	CREME A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU CAMEL (MAISON)	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES



FRUTTI



VEGGI

GOUTERS

LAIT CHOCOLATÉ
 CÉRÉALES

PAIN*
 FROMAGE PORTION
 FRUIT DE SAISON

PAIN AU LAIT
 JUS DE FRUIT

BRIOCHE
 COMPOTE DE FRUITS
 0

PAIN*
 ET PÂTE À TARTINER
 0

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 gérant API.



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Juin 2017



La Chronique Culinaire

En Juin,

Madeleine tomate, mozzarella et basilic



Recette disponible sur www.api-restauration.com



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

Le dicton de la semaine : Un pré ne vaut rien, quand il ne verdit pas en juin.

Menu Végétarien

	lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Anthelme</i>	<i>Fernand</i>	<i>Irénée</i>	<i>Pierre-Paul</i>	<i>Martial</i>
	MACEDOINE MAYONNAISE	MELON	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	CONCOMBRE ET TOMATE	PATE DE FOIE
	ROTI DE BŒUF AU JUS	CHIPOLATAS AUX HERBES (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE POULET AU CITRON (FRAIS ORIGINE FRANCE)	QUICHE A LA COURGETTE	MAREE DU JOUR
	POMMES SAUTEES	RATATOUILLE MAISON	PATES	SALADE VERTE	RIZ AUX PETITS LEGUMES
	FRAISES AU SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ET POUDRE DE GATEAU	MIMOLETTE		FRUIT DE SAISON
			FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	

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

BRIOCHE
 COMPOTE

0

Menus validés en commission le mercredi 22 mars.

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 aérant API.



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Juin 2017



La Chronique Culinaire

En Juin,

Madeleine tomate, mozzarella et basilic




Recette disponible sur www.api-restauration.com



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

Le dicton de la semaine : *Tonnerre du soir annonce l'orage*

	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	Menu Végétarien jeudi 06 juillet	Repas de fin d'année vendredi 07 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Thomas</i>	<i>Florent</i>	<i>Antoine</i>	<i>Mariette</i>	<i>Raoul</i>
	FILET MEUNIÈRE	BETTERAVE VINAIGRETTE AUX DES DE FROMAGE	SALADE VERTE AU MAIS	TOMATE VINAIGRETTE	MELON
	PÂTES	ESCALOPE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	BOULETTES DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) SAUCE TOMATE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	SANDWICH
	TOMME GRISE	PETITS POIS AU JUS	COURGETTES SAUTEES	SALADE VERTE	CHIPS
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	GOUDA		GLACE
			SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON	



GOUTERS

PAIN*
FROMAGE PORTION
JUS DE FRUIT

BARRE BRETONNE
LAIT CHOCOLATÉ

PAIN*
FROMAGE BLANC
CONFITURE

BRIOCHE
FLAN NAPPÉ CARAMEL
0

PAIN*
ET CONFITURE
BARRE BRETONNE