

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



La Chronique Culinaire

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

En Janvier

En Février

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

Beignets anciens, jus clémentine au curry




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 : Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

Repas végétarien

	lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Fêtons les	Lucien	Alice	Guillaume	Paulin	Marguerite
	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	SARDINE ET BEURRE	CAROTTES RÂPÉES	POTAGE DE LEGUMES AU KIRI	FILET DE POISSON AU CITRON
	ESCALOPE DE POULET AU MIEL (FRAIS LOCAL)	SAUTE DE BŒUF AUX POIVRONS (FRAIS LOCAL)	ROTI DE PORC AU THYM (FRAIS LOCAL) - SANS PORC : NORMANDIN DE VEAU	TORTILLAS AUX POMMES DE TERRE ET POIVRONS	DUO BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
	HARICOTS VERTS	BOULGOUR	PETITS POIS A LA FRANCAISE	SALADE VERTE	CAMEMBERT
	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON	KIRI	 FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS
			ENTREMETS PRALINE		

GOUTERS

PAIN· COMPOTE DE FRUITS
0

BARRE BRETONNE PÂTE À TARTINER FRUIT DE SAISON

PAIN· FROMAGE BLANC CONFITURE

BRIOCHE FLAN NAPPÉ CARAMEL
0

PAIN· ET CONFITURE YAOURT

Menus validés en commission.
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



La Chronique Culinaire

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

En Janvier

En Février

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

Beignets anciens, jus clémentine au curry



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 : Folle est la brebis qui au loup se confesse

Repas Montagnard

	lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Fêtons les	Rémi	Marcel	Roseline	Prisca	Marius
	POTAGE DE LEGUMES MAISON (FRAIS) AU KIRI	CHAMPIGNONS FRAIS A LA CREME DE CURRY	POTAGE DE LEGUMES	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	SAUCISSON SEC ET BEURRE - SANS PORC : PÂTE DE VOLAILLE
	SAUTE DE PORC (FRAIS LOCAL) VANILLE GINGEMBRE - SANS PORC : SAUTÉ DE VOLAILLE VANILLE GINGEMBRE	ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS LOCAL)	EMINCE DE VOLAILLE AU BASILIC (FRAIS LOCAL)	TARTIFLETTE A LA TOME (SANS PORC : À LA VOLAILLE)	FILET D'ESTURGEON (FRAIS LOCAL)
	POMMES VAPEUR (FRAIS)	DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	PATES AU BEURRE	SALADE VERTE	EPINARDS A LA CREME
	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	CHANTENEIGE	TARTELETTE AUX FRUITS A LA CREME	FRUIT DE SAISON
			COCKTAIL DE FRUITS		

GOUTERS

LAIT CÉRÉALES
0

BARRE BRETONNE YAOURT NATURE SUCRÉ
0

PAIN· ET PÂTE À TARTINER FRUIT DE SAISON

PAIN· ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON

PAIN AU LAIT CRÈME DESSERT CARAMEL
0

Menus validés en commission.
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



La Chronique Culinaire

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

En Janvier

En Février

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

Beignets anciens, jus clémentine au curry



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 : *Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*

	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	Repas végétarien mercredi 24 janvier	Menu proposé par les enfants jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Fêtons les	Vincent	Alphonse	François	Conv. S. Paul	Paul
	SALADE DE PATES (TOMATES, THON, MAÏS, OLIVES, VINAIGRETTE)	VELOUTE DE CHOU FLEUR AU FROMAGE FONDU	DUO DE CHOIX LOCAL	MIMOLETTE EN SALADE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS - SANS PORC : PÂTÉ DE VOLAILLE
	ESCALOPE DE DINDE (FRAIS LOCAL)	EMINCE DE BŒUF (FRAIS LOCAL) FORESTIER	LASAGNES AUX LEGUMES	PATES CARBONARA	FILET DE POISSON FRAIS
	POELEE DE LÉGUMES	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	SALADE VERTE		PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE
	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	TARTE AUX POMMES	COMPOTE DE FRUITS

GOUTERS

PAIN ET FROMAGE
FRUIT DE SAISON

LAIT CHOCOLATE
CÉRÉALES

PAIN ET FROMAGE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

BRIOCHE
COMPOTE DE FRUITS

GÂTEAU MARBRE
FLAN NAPPÉ CARAMEL

Menus validés en commission.
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



La Chronique Culinaire

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

En Janvier

En Février

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

Beignets anciens, jus clémentine au curry



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 : *Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*

	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	Fêtons la chandeleur ! vendredi 02 février
Fêtons les	Gildas	Martine	Marcelle	Ella	Présentation
	SAUTE DE VEAU (FRAIS LOCAL) MARENGO	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BARQUETTE D'ENDIVE, MOUSSE DE CAROTTES	RILLETES ET CORNICHONS - SANS PORC : PÂTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE LEGUMES (FRAIS) AU GOUDA
	PATES	PIZZA BOLOGNAISE MAISON	PILONS DE POULETS GRILLES	BOEUF MODE	MAREE DU JOUR
	BRIE	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE SAUTEES	CAROTTES PERSILLEES	RIZ SAFRANE AUX PETITS LEGUMES
	FRUIT DE SAISON	CREME AU CHOCOLAT	KIRI	LIEGEOIS CHOCOLAT	 CREPES

GOUTERS

FROMAGE BLANC SUCRÉ
BARRE BRETONNE

PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON

PAIN ET PÂTE À TARTINER
JUS D'ORANGE

PAIN AU LAIT
LAIT CHOCOLATÉ

BRIOCHE
CRÈME DESSERT À LA VANILLE

Menus validés en commission.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



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

En Janvier

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

En Février

Beignets anciens, jus clémentine au curry




Les repas sont élaborés 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 rubrique "nutrition"



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>
	CAROTTES RAPEES	MACEDOINE MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES		TABOULE
	EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	COTE DE PORC GRILLEE - SANS PORC : NORMANDIN DE VEAU	STEACK DE VEAU AUX ECHALOTES	POISSON MEUNIERE
	HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR (FRAIS)	PUREE DE POTIRON	PATES AU BEURRE	POEELE DE LEGUMES
			CARRE FRAIS	TARTARE AUX NOIX	
	BEIGNETS ANCIENS JUS CLEMENTINES AU CURRY	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES

GOUTERS

**PAIN·
COMPOTE DE FRUITS
0**

**BARRE BRETONNE
PÂTE À TARTINER
FRUIT DE SAISON**

**PAIN·
FROMAGE BLANC
CONFITURE**

**BRIOCHE
FLAN NAPPÉ CARAMEL
0**

**PAIN·
ET CONFITURE**

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.